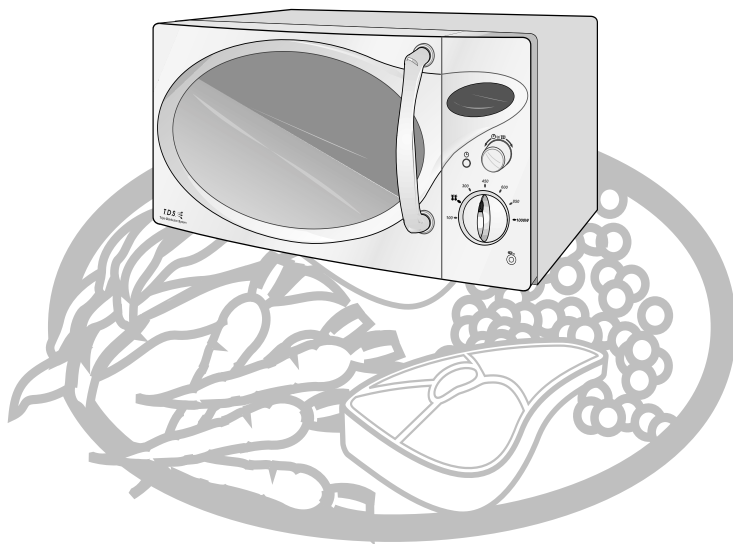
SAMSUNG

MIKROVÅGSUGN

Bruksanvisning och tillagningstips

M1927N / M1917N

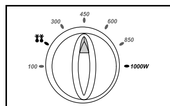


Code No.: DE68-01796A

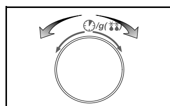
SW

Modell: M1927N

Om du vill laga till mat

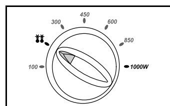


1. Ställ maten i ugnen.
   Välj styrka genom att vrida på ratten för **TILLAGNINGSEFFEKT**.

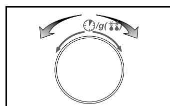


2. Välj tillagningstid genom att vrida på **tid/vikt** (/g( )) ratten.
   Resultat : Tillagningen startar efter ca två sekunder.

Om du vill tina upp fryst mat

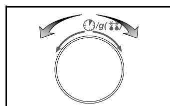


1. Vrid ratten för **TILLAGNINGSEFFEKT** till **upptinings**-( ) symbolen.



2. Vrid på **tid/vikt** (/g( )) ratten för att välja rätt vikt.
   Resultat : Tillagningen startar efter ca två sekunder.

Om du vill ändra tillagningstiden



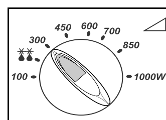
Låt maten stå kvar i ugnen.

Vrid **tid/vikt** (/g( )) ratten till önskad tid.

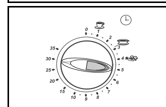
Resultat : Tillagningen startar efter ca två sekunder.

Modell : M1917N

Om du vill laga till mat

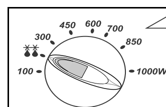


1. Ställ maten i ugnen.
   Välj styrka genom att vrida på ratten för **TILLAGNINGSEFFEKT**.

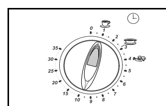


2. Välj tillagningstid genom att vrida på **TIMER**-ratten.

Om du vill tina upp fryst mat

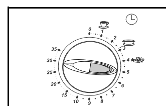


1. Vrid ratten för **TILLAGNINGSEFFEKT** till **upptinings**-( ) symbolen.



2. Vrid på **TIMER**-ratten för att välja rätt tid.

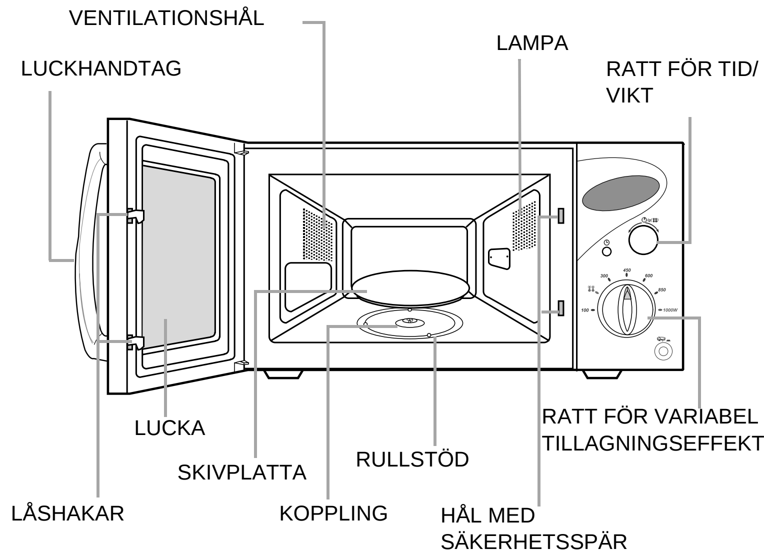
Om du vill ändra tillagningstiden



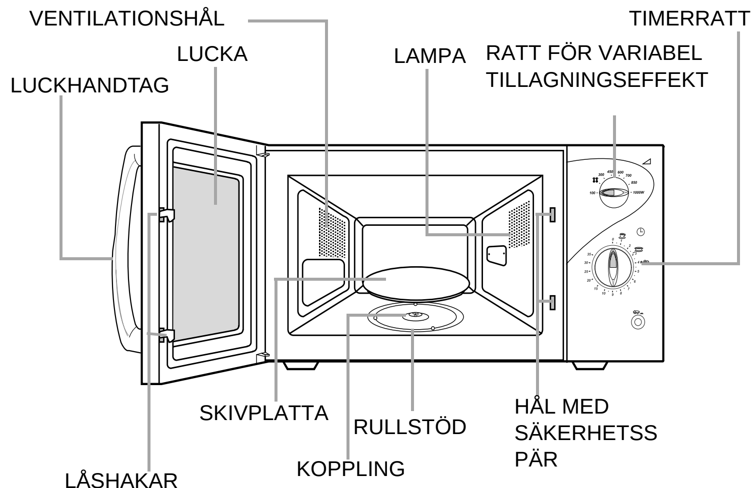
Låt maten stå kvar i ugnen.
Vrid på **TIMER**-ratten för att välja rätt tid.

Ugn

Modell : M1927N



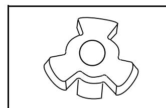
Modell : M1917N



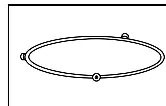
Tillbehör

SW

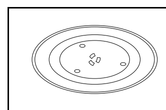
Beroende på vilken modell du har köpt, får du en rad olika tillbehör som kan användas på olika sätt.



1. **Koppling**: Är redan monterad på motoraxeln längst ned i ugnen.
   Syfte: Kopplingen gör att skivplattan roterar.



2. **Rullstöd**: Skall placeras i mitten av ugnen.
   Syfte: Rullstödet stödjer skivplattan.

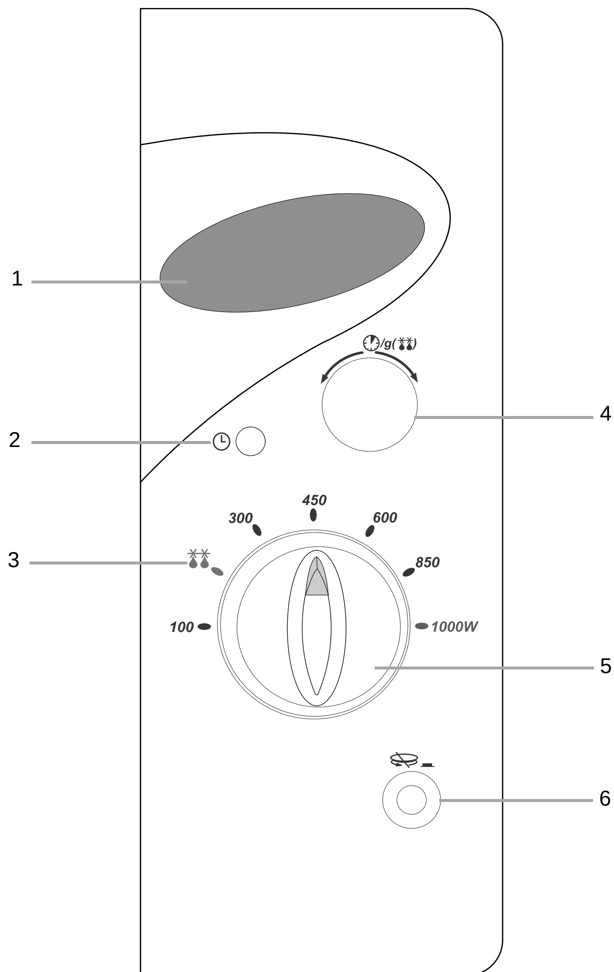


3. **Skivplatta**: Skall placeras på rullstödet med mittbeslaget på kopplingen.
   Syfte: Skivplattan är den centrala tillagningsytan och kan lätt tas bort för att rengöras.

 **ANVÄND EJ** mikrovågsugnen utan rullstöd och skivplatta.

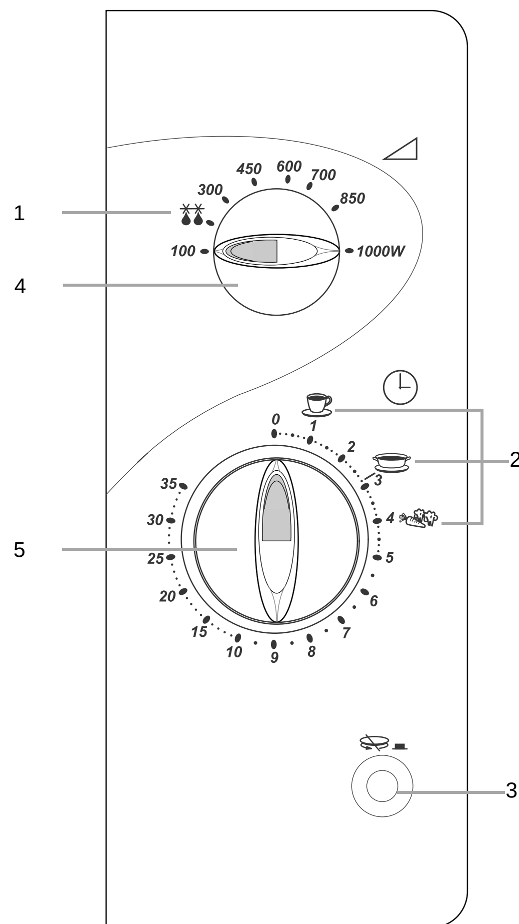
Kontrollpanel

Modell : M1927N



1. DISPLAY
2. INSTÄLLNINGSKNAPP TILL KLOCKA
3. UPPTINING
4. RATT FÖR TID/VIKT
5. RATT FÖR VARIABEL TILLAGNINGSEFFEKT
6. SKIVPLATTA PÅ/AV

Modell :M1917N



1. UPPTINING
2. SNABBVÄRMNING
3. SKIVPLATTA PÅ/AV
4. RATT FÖR VARIABEL TILLAGNINGSEFFEKT
5. TIMERRATT

Hur man använder denna bruksanvisning

Du har just köpt en mikrovågsugn från SAMSUNG. Din bruksanvisning innehåller mycket värdefull information om hur du kan laga till mat i din mikrovågsugn:

- ***Säkerhetsanvisningar***
- ***Lämpliga tillbehör och kärl***
- ***Användbara tillagningstips***

Inuti omslaget hittar du en snabbgenomgång som beskriver tre grundläggande tillagningsfunktioner:

- ***Tillagning***
- ***Upptining***
- ***Lägga till extra tillagningstid***

På framsidan av bruksanvisningen visas bilder på ugnen och framför allt en översikt av kontrollpanelen så att du lättare kan hitta knap-parna.

Steg-för-steg-beskrivningarna använder tre olika symboler.

		
Viktigt	**Observera**	**Vrid**

SÄKERHETSANVISNINGAR FÖR ATT UNDVIKA EVENTUELL ÖVEREXPONERING FÖR MIKROVÅGSENERGI

Om följande säkerhetsanvisningar inte följs kan det leda till en skadlig överexponering för mikrovågsenergi.

(a) Användaren får under inga omständigheter försöka använda ugnen när luckan är öppen, ändra säkerhetsspärrarna (låshakarna) eller sätta in föremål i hålen till låshakarna.

(b) Lägg inte föremål mellan ugnsluckan och framsidan och se till att matrester eller rengöringsmedel inte samlas på tätningsytorna. Se också till att luckan och lucktätningen hålls rena genom att torka rent efter användning, först med en fuktad trasa och sedan med en torr och mjuk trasa.

(c) Använd inte ugnen om den är skadad och inte förrän den har reparerats av en kvalificerad mikrovågstekniker som har utbildats av tillverkaren. Det är framför allt viktigt att ugnsluckan kan stängas ordentligt och att det inte finns är några skador på:
(1) Luckan, lucktätningen och tätningsytor
(2) Luckans gångjärn (sönder eller lösa)
(3) Strömkabeln

(d) Ugnen får inte justeras eller repareras av andra personer än kvalificerade mikrovågstekniker som har utbildats av tillverkaren.

SW

Viktiga säkerhetsanvisningar.
Läs noggrant igenom dessa anvisningar och spara dem för framtida bruk. Innan du lagar till mat eller drycker i ugnen, se till att följande säkerhetsanvisningar har uppfyllts:

1. ANVÄND EJ köksutrustning i metall i mikrovågsugnen:
- Metallkärl
- Tallrikar eller koppar med guld- eller silverdetaljer
- Steknålar, gafflar osv.

Anledning:Elektriska gnistor kan uppstå och skada ugnen.

2. VÄRM EJ:
- Lufttäta eller vacuumförslutna flaskor, glasburkar och behållare.
  T.ex.: Burkar med barnmat
- Lufttät mat.
  T.ex.: Ägg, nötter med skal eller tomater

Anledning:Ett ökat tryck kan göra att de exploderar.
Tips: Ta bort lock och gör hål i skinn, påsar o.s.v.

3. SÄTT INTE PÅ mikrovågsugnen om den är tom.
Anledning:Ugnens väggar kan skadas.
Tips: Låt alltid ett glas vatten stå i ugnen. Vattnet fångar upp mikrovågorna om du sätter på ugnen av misstag.

4. TÄCK INTE FÖR de bakre ventilationshålen med en trasa eller papper.
Anledning: Trasan eller papperet kan fatta eld när varmluft leds ut från ugnen.

5. ANVÄND ALLTID grytlappar när du tar ut kärl från ugnen.
Anledning:Vissa kärl drar till sig mikrovågor och det uppstår alltid en värmeöverföring från maten till kärlet. Kärlet blir därför varmt.

6. VIDRÖR EJ grillspiralen eller ugnens inre väggar.
Anledning:Väggarna kan vara tillräckligt varma för att orsaka brand även efter tillagning, trots att de inte ser ut att vara varma. Låt inte brännbara föremål komma i kontakt med ugnens insida. Låt ugnen svalna först.

7. För att minska brandrisken i ugnsutrymmet:
- Förvara ej brännbara material i ugnen
- Ta bort metallklämmor från pappers- eller plastpåsar
- Använd ej mikrovågsugnen för att torka tidningar.
- Om du upptäcker rök, behåll ugnsluckan stängd och stäng av eller koppla ur ugnen från vägguttaget.

8. Var särskilt försiktig när du värmer vätskor eller barnmat.
- Låt ALLTID vätskor eller barnmat stå kvar i minst 20 sekunder efter att ugnen har stängts av så att temperaturen jämnas ut.
- När det behövs, rör om under värmningen och rör ALLTID om efter värmningen.
- Var försiktig när du handskas med kärl efter värmning. Du kan bränna dig om kärlet är för varmt.
- Det finns risk för fördröjd överkokning.
- För att förhindra fördröjd överkokning och eventuella brännskador, bör du röra om drycken med en plastsked eller glaspinne såväl före, under som efter värmningen.

Anledning:Vid värmning av vätskor kan kokpunkten fördröjas, vilket medför att överkokning kan ske efter att kärlet har tagits ut från ugnen. Du kan bränna dig!

- Om du bränner dig, följ nedanstående FÖRSTA HJÄLPEN-instruktioner:
  * Håll det skadade området under kallt vatten i minst 10 minuter.
  * Sätt på ett rent och torrt förband.
  * Använd inte krämer, oljor eller salvor.
- Fyll **ALDRIG** kärlet till bredden och välj ett kärl som är bredare högst upp för att förhindra att vätskan kokar över. Flaskor med smala halsar kan explodera om de blir överhettade.
- Kontrollera **ALLTID** temperaturen på barnmat eller mjölk innan du ger det till barnet.
- Värm **ALDRIG** en nappflaska när nappen är på eftersom flaskan kan explodera om den blir överhettad.

9. Se till att strömkabeln inte skadas.
- Låt inte kabeln eller kontakten komma i kontakt med vatten och håll kabeln borta från varma ytor.
- Använd inte ugnen om kabeln eller kontakten har skadats.

10. Håll dig på en arms avstånd från ugnen när du öppnar luckan.
Anledning:Varmluft eller ångor som kommer ut från ugnen kan orsaka brännskador.

11. Håll insidan av ugnen ren.
Anledning:Matrester eller oljestänk som har fastnat på väggarna eller på botten kan skada färgen och försämra ugnens effekt.

12. Det kan hända att du hör klickande ljud när ugnen är igång (framför allt när ugnen används för att tina mat).
Anledning: Det är normalt med sådana ljud när den elektriska uteffekten ändras.

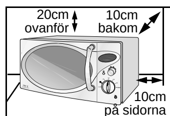
13. Om mikrovågsugnen sätts på utan att det finns något i ugnen, kopplas strömmen från automatiskt av säkerhetsskäl. Ugnen kan användas igen när den har fått stå i mer än 30 minuter.

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR
Du bör titta in i ugnen då och då när du värmer eller lagar till mat i engångsbehållare av plast, papper eller andra brännbara material.

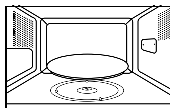
VIKTIGT
Små barn får **INTE** använda eller leka med mikrovågsugnen. De får heller inte lämnas utan tillsyn om de finns i närheten av ugnen när den är på. Föremål som kan locka barn bör inte förvaras eller gömmas ovanför ugnen.

Hur du installerar din mikrovågsugn

Ställ ugnen på en jämn och plan yta som är stark nog för att kunna bära ugnens vikt.



1. När du installerar din ugn, se till att ugnen har tillräcklig ventilation genom att lämna ett utrymme på minst 10 cm bakom ugnen och på sidorna och 20 cm ovanför ugnen



2. Ta bort allt förpackningsmaterial inuti ugnen. Installera rullstödet och skivplattan. Kontrollera att skivplattan kan rotera obehindrat.

3. Denna mikrovågsugn måste placeras så att kontakten är tillgänglig.

☛ **Täck inte** för luftventilerna eftersom detta kan medföra att ugnen blir överhettad. I så fall stängs ugnen av automatiskt och kan inte användas igen förrän den har kylts av tillräckligt.

☛ För att förhindra personskador bör kabeln anslutas till ett jordat, 230 Volt, 50 Hz, AC uttag. Om kabeln till denna enhet skadas, måste den bytas ut med en speciell kabel (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E, HIGH PROJECT H.P 3). Kontakta din lokala återförsäljare för att få kabeln utbytt. Strömkabeln i ISRAEL är PENCON(ZD16A), S/AFRIKA APEX LEADS SA16 och NIGERIA, GHANA, KENYA och F.A.E är PENCON(UD13A1).

☛ Mikrovågsugnen **får inte** installeras på ett varmt eller fuktigt ställe, t.ex. bredvid en vanlig ugn eller ett element. Ugnens specifikationer för strömtillförsel måste uppfyllas och när en förlängningskabel används måste den vara av samma standard som strömkabeln som medföljer ugnen. Torka av ugnens insida och lucktätning med en fuktig trasa innan du använder din mikrovågsugn för första gången.

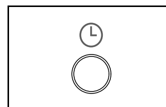
Inställning av klockan (M1927N)

Din mikrovågsugn har en inbyggd klocka. Tiden kan visas med antingen 24 eller 12 timmar. Du måste ställa in klockan:

- ***När du installerar din mikrovågsugn***
- ***Efter ett strömavbrott***

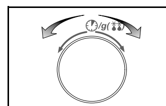


Glöm inte att ställa om klockan när det är dags att byta mellan sommar- och vintertid.

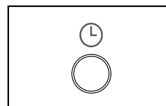


1. För att visa tiden med**...** Tryck på knappen ◷ ...

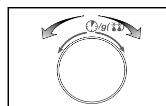
För att visa tiden med...	Tryck på knappen ◷ ...
24 timmar	En gång
12 timmar	Två gånger



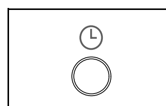
2. Vrid på **tid/vikt** (◷/g(⁂)) ratten för att ställa in timmar.



3. Tryck på knappen ◷ .



4. Vrid på **tid/vikt** (◷/g(⁂)) ratten för att ställa in minuter.



5. Tryck på knappen ◷ .

SW

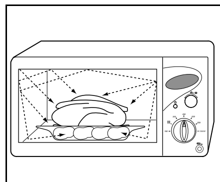
Hur en mikrovågsugn fungerar

Mikrovågor är högfrekventa elektromagnetiska vågor. Energin som frigörs gör att man kan laga till eller värma mat utan att matens form eller färg ändras.

Du kan använda mikrovågsugnen för:

- ***Upptining***
- ***Snabbvärmning (endast M1917N)***
- ***Tillagning***

Tillagningsprincip



1. Mikrovågorna som genereras av magnetronen fördelas jämnt samtidigt som maten roterar på skivplattan. Maten får på så vis en jämn tillagning.
2. Mikrovågorna tas upp av maten till ett djup av 2,5 cm. Tillagningen fortsätter sedan när värmen sprids i maten.
3. Tillagningstiden varierar beroende på vilken typ av kärl som används och matens egenskaper:
   - Kvantitet och densitet
   - Vätskehalt
   - Utgångstemperatur (fryst eller ej)



Eftersom matens mittpunkt värms upp av värmespridningen, fortsätter tillagningen även efter att du har tagit ut maten från ugnen. Ståtider som anges i recept och i denna bruksanvisning måste därför följas för att få:

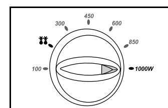
- En jämn och genomgående tillagning
- En jämn temperatur

Kontrollera att din ugn fungerar riktigt

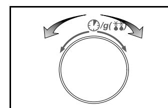
Med hjälp av följande enkla steg kan du kontrollera att din ugn hela tiden fungerar riktigt.

Ställ ett glas vatten på skivplattan. Stäng sedan luckan.

Modell : M1927N

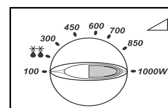


1. Ställ in maximal styrka genom att vrida på ratten för **TILLAGNINGSEFFEKT**.

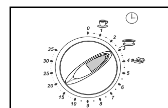


2. Ställ in tiden på 4-5 minuter genom att vrida på **tid/vikt** (/g()) ratten.
   Efter denna tid bör vattnet ha börjat koka.
   Resultat : Tillagningen startar efter ca två sekunder. När tillagningen är klar:
   1) Piper ugnen fyra gånger.
   2) Den sista påminnelsesignalen piper tre gånger (en gång per minut).
   3) Klockslaget visas igen.

Modell : M1917N



1. Ställ in maximal styrka genom att vrida på ratten för **TILLAGNINGSEFFEKT**.



2. Ställ in tiden på 4-5 minuter genom att vrida på **TIMER**-ratten. Efter denna tid bör vattnet ha börjat koka.



Ugnen måste anslutas till ett lämpligt vägguttag. Skivplattan måste vara på plats i ugnen. Om man inte använder maxstyrkan tar det längre tid för vattnet att börja koka.

Vad du bör göra om du är tveksam över något eller får ett problem

Om du får ett av följande problem, prova de föreslagna lösningarna.

- Detta är normalt:
  - Kondens inuti ugnen
  - Luftflöde runt luckan och det yttre höljet
  - Ljusreflexer runt luckan och det yttre höljet
  - Ånga som kommer ut från luckans kanter eller ventilerna
- Ugnen startar inte när man vrider på **tid/vikt** (/g()) ratten (M1927N)
  - Har luckan stängts ordentligt?
- Ugnen startar inte när man vrider på **TIMER**-ratten (M1917N)
  - Har luckan stängts ordentligt?
- Maten har inte tillagats
  - Har du ställt in timern riktigt?
  - Är luckan stängd?
  - Har du överbelastat strömkretsen, har en säkring gått eller har en brytare utlösts?
- Maten är antingen för varm eller för kall
  - Har du ställt in en lämplig tillagningstid för denna typ av mat?
  - Har du valt en lämplig styrka?
- Gnistor och sprakande ljud uppstår inuti ugnen
  - Har du använt kärl med metalldelar?
  - Har du glömt kvar en gaffel eller något annat metallföremål inuti i ugnen?
  - Är aluminiumfoliet för nära de inre väggarna?
- Ugnen orsakar störningar för radio- eller TV-apparater
  - Radio- och TV-apparater kan få svaga störningar när ugnen är på. Detta är normalt. För att lösa detta problem, installera ugnen på säkert avstånd från radio- och TV-apparater samt antenner.
  - Om ugnens mikroprocessor utsätts för störningar kan displayen nollställas. För att lösa detta problem, dra ut kontakten och sätt in den igen. Ställ om tiden (M1927N).

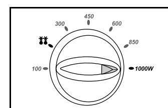
✉ Om lösningarna här ovan inte hjälper dig att lösa ditt problem, kontakta din återförsäljare eller SAMSUNGs efterförsäljningsservice.

Tillagning/värmning

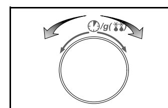
Följande instruktioner beskriver hur man lagar till eller värmer mat. Kontrollera ALLTID dina inställningar för tillagning innan du lämnar ugnen utan tillsyn.

Ställ först maten på mitten av skivplattan. Stäng sedan luckan.

Modell : M1927N

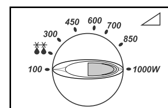


1. Ställ in maximal styrka genom att vrida på ratten för **TILLAGNINGSEFFEKT**.
(MAXIMAL STYRKA: 1000 W)

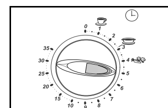


2. Ställ in tiden genom att vrida på **tid/vikt** (/g()) ratten.
Resultat : Ugnslampan tänds och skivplattan börjar rotera. När tillagningen är klar:
1) Piper ugnen fyra gånger.
2) Den sista påminnelsesignalen piper tre gånger (en gång per minut).
3) Klockslaget visas igen.

Modell : M1917N



1. Ställ in maximal styrka genom att vrida på ratten för **TILLAGNINGSEFFEKT**.
(MAXIMAL STYRKA: 1000 W)



2. Ställ in tiden genom att vrida på **TIMER**-ratten.
Resultat : Ugnslampan tänds och skivplattan börjar rotera.

 Sätt **aldrig** på mikrovågsugnen när den är tom.

 Du kan ändra styrkan under tillagning genom att vrida på ratten för **TILLAGNINGSEFFEKT**.

SW

Styrkenivåer

Du kan välja mellan följande styrkenivåer.

Styrka	Uteffekt
FULL	1000 W
HÖG	850 W
VÄRMNING (endast M1917N)	700 W
MEDELHÖG	600 W
MEDEL	450 W
MEDELLÅG	300 W
UPPTINING(⁂)	180 W
LÅG / HÅLL VARM	100 W

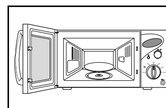
✉ Om du väljer en högre styrka, måste du minska tillagningstiden.

✉ Om du väljer en lägre styrka, måste du öka tillagningstiden.

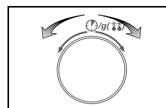
Avbryta tillagningen

Du kan när som helst avbryta tillagningen för att kontrollera maten.

Modell : M1927N



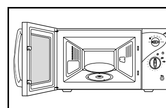
1. För att tillfälligt avbryta:
   Öppna luckan.
   Resultat : Tillagningen avbryts.Stäng luckan för att fortsätta med tillagningen.



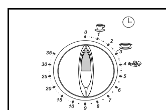
2. För att avbryta helt
   Vrid **tid/vikt** (⏱/g(⁂)) ratten åt vänster.
   "0" visas på displayen.



Modell : M1917N



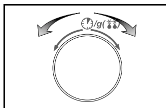
1. För att tillfälligt avbryta:
   Öppna luckan.
   Resultat : Tillagningen avbryts. Stäng luckan för att fortsätta med tillagningen.



2. För att avbryta helt:
   Vrid **TIMER**-ratten till "0".

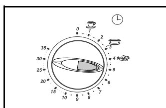
Ändra tillagningstiden

Modell : M1927N



Ändra den återstående tillagningstiden genom att vrida på **tid/ vikt** (/g) ratten.
Vrid ratten åt vänster eller höger för att förlänga matens tillagningstid under själva tillagningsprocessen.

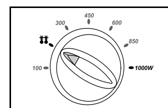
Modell : M1917N



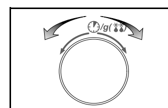
Ändra den återstående tillagningstiden genom att vrida på **TIMER**-ratten.

Hur man använder den automatiska upptiningsfunktionen (M1927N)

Upptiningsfunktionen gör att du kan tina upp kött, kyckling eller fisk. Ställ den frysta maten i mitten av skivplattan och stäng luckan.



1. Vrid ratten för **TILLAGNINGSEFFEKT** till **upptinings**-( ) symbolen.

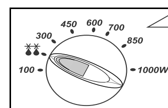


2. Vrid på **tid/vikt** (/g) ratten för att välja rätt vikt.
Resultat :
- Upptiningen startar.
- Tillagningstiden ändras automatiskt efter att du har ställt in vikten.

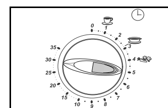
 Använd endast kärl som är mikrovågssäkra.

Manuell upptining av mat (M1917N)

Upptiningsfunktionen gör att du kan tina upp kött, kyckling, fisk eller frukter. Ställ den frysta maten i mitten av skivplattan och stäng luckan.



1. Vrid ratten för **TILLAGNINGSEFFEKT** till **upptinings**-( ) symbolen.



2. Vrid på **TIMER**-ratten för att välja rätt tid.
Resultat : Upptiningen startar.

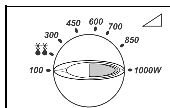
 Använd endast kärl som är mikrovågssäkra.

 Välj manuell upptining vid en nivå på 180W om du vill tina mat manuellt. För mer information om manuell upptining och upptiningstider, se sidan 19 (endast M1917N).

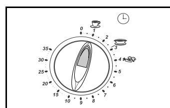
SW

Hur man använder snabbvärmningsfunktionen (M1917N)

Ställ maten i mitten av skivplattan och stäng luckan.



1. Vrid ratten för **TILLAGNINGSEFFEKT** till maxstyrka.



2. Vrid på **TIMER**-ratten för att välja snabbvärmning (drycker, soppa, sås, färska grönsaker m.fl.).

 Använd endast kärl som är mikrovågssäkra.

Inställningar för snabbvärmning (M1917N)

Här följer några tips och rekommendationer för tillagning eller värmning av mat med snabbvärmnings- och tillagningsfunktionen.

Symboler	Mat	Portions-storlek	Tillagningstid	Ståtid
	Drycker	150 ml	1 min.	1-2 min.
	Soppa/sås	200-250 ml	2 min. 50 sek	2-3 min.
	Färska grönsaker	300-350 g	4 min.	3 min.

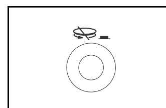
Funktion för att stoppa skivplattan manuellt

Skivplattans på/av knapp ( ) gör att man kan använda större kärl som fyller hela ugnen genom att stänga av skivplattans roteringsfunktion (endast manuellt tillagningsläge).

 Resultatet blir inte lika bra eftersom tillagningen blir ojämn. Vi rekommenderar att du vänder på kärlet för hand halvvägs under tillagningsprocessen.

 **Varning**! Använd aldrig skivplattan utan att det finns något i ugnen.

Anledning: Detta kan orsaka brand eller skador på enheten.



Tryck på **Skivplatta på/av** ( ) butknappenton.

Resultat : Om det går att trycka på knappen till skivplattan, kommer skivplattan att börja rotera. Om knappen till skivplattan åker ut, kommer skivplattan inte att börja rotera.

 Tryck inte på **Skivplatta på/av** ( ) knappen under tillagningsprocessen.

Lämpliga kärl

När man lagar mat i mikrovågsugn måste mikrovågorna kunna penetrera maten utan att de reflekteras eller absorberas av det kärl som används.
Man måste därför se till att välja rätt typ av kärl. Om kärlet är markerat mikrovågssäkert, behöver du inte oroa dig.

Följande tabell visar exempel på olika typer av kärl och anger om de bör användas i mikrovågsugn.

Kärl	Mikrovågssäkert	Kommentarer
Aluminiumfolie	✓ ✗	Kan användas i liten mängd för att skydda områden från att bli överkokta. Gnistor kan uppstå om foliet är för nära ugnsväggen eller om man använder för mycket folie.
Brynpanna	✓	Får ej förvärmas i mer än åtta minuter.
Porslin och lergods	✓	Porslin, lergods, fajans och benporslin brukar kunna användas i mikrovågsugn om de inte är dekorerade med metalldetaljer.
Engångs polyester/ pappersformar	✓	Vissa frysta rätter är förpackade i sådana formar.
Snabbmats-förpackningar		
• Koppar/behållare i polystyren	✓	Kan användas för att värma mat. Överkokning kan göra att polystyrenet smälter.
• Papperspåsar eller tidningspapper	✗	Kan börja brinna.
• Återanvänt papper eller metalldekorationer	✗	Kan orsaka gnistor.
Glasvaror		
• Ugnsformar i glas	✓	Kan användas om de inte har några metalldetaljer.
• Finare glasvarore	✓	Kan användas för att värma mat eller vätskor. Ömtåliga glasvaror kan gå sönder eller få sprickor när de värms upp snabbt.
• Glasburkar	✓	Locket måste tas av. Endast lämplig för värmning.
Metall		
• Kärl	✗	Kan orsaka gnistor eller brand.
• Metallklämmor till fryspåsar	✗	
Papper		
• Tallrikar, muggar, servetter och kökspapper	✓	Kan användas vid kortare tillagningstider och värmning. Passar bra för att suga upp överflödig vätska.
• Återanvänt papper	✗	Kan orsaka gnistor.
Plast		
• Behållare	✓	Framför allt om behållaren är gjord av värmebeständig termoplast. Vissa typer av plast kan ändra form eller bli missfärgade vid höga temperaturer. Använd ej melaminplast.
• Plastfolie	✓	Kan användas för att förhindra avdunstning. Bör ej vara i kontakt med maten. Var försiktig när du tar bort plasten eftersom ånga kan frigöras.
• Fryspåsar	✓ ✗	Endast om de tål kokning eller är ugnssäkra. Bör ej vara lufttäta. Gör hål med gaffel om det är nödvändigt.
Vaxpapper eller fettbeständigt papper	✓	Kan användas för att förhindra avdunstning och matstänk.

SW

MIKROVÅGOR

Mikrovågsenergin penetrerar maten genom att vågorna dras till och absorberas av matens vätske-, fett- och sockerinnehåll.
Mikrovågorna gör att molekylerna i maten börjar röra sig i snabb takt.
Molekylernas snabba rörelser skapar i sin tur friktion som gör att maten blir varm.

TILLAGNING

Kärl för tillagning i mikrovågsugn:
För att få ut maximal effekt måste mikrovågorna kunna penetrera kärlet. Mikrovågor reflekteras av metaller såsom rostfritt stål, aluminium och koppar, men kan penetrera keramik, glas, porslin och plast och även papper och trä. Så maten får aldrig tillagas i metallkärl.

Mat som lämpar sig för tillagning i mikrovågsugn:
Det finns en rad olika typer av mat som lämpar sig för tillagning i mikrovågsugn, bl.a. färska eller frysta grönsaker, frukt, pasta, ris, gryn, bönor, fisk och kött. Såser, krämer, soppor, pudding, konserver och inläggningar kan också tillagas i mikrovågsugn. Mikrovågsugnen är idealisk för i stort sett all typ av mat som man vanligtvis tillagar på en vanlig spis, t.ex. att smälta smör eller choklad (se avsnitt med tips, metoder och råd).

Övertäckning vid tillagning
Det är viktigt att man täcker över maten under tillagningen eftersom den avdunstande vätskan stiger upp som ånga och bidrar till tillagningen. Maten kan täckas över på olika sätt: t.ex. med en porslinstallrik, plastlock eller plastfolie som lämpar sig för tillagning i mikrovågsugn.

Ståtid
När tillagningen är klar är det viktigt att man låter maten stå kvar under ståtiden så att maten får en jämn temperatur.

Tillagningstips för frysta grönsaker
Använd en lämplig glaspyrexskål med lock. Tillaga under lock i minst det antal minuter som anges i tabellen. Fortsätt med tillagningen tills du får önskat resultat. Rör om en gång under och en gång efter tillagningen. Tillsätt salt, kryddor och smör efter tillagningen. Täck över under ståtiden.

Mat	Portion	Styrka	Tid (min.)	Ståtid (min.)	Instruktioner
Spenat	300g	600W	10-11	2-3	Tillsätt 15 ml (1 msk) kallt vatten.
Broccoli	300g	600W	9-10	2-3	Tillsätt 15 ml (1 msk) kallt vatten.
Ärtor	300g	600W	8-9	2-3	Tillsätt 15 ml (1 msk) kallt vatten.
Haricots verts	300g	600W	8½-9½	2-3	Tillsätt 15 ml (1 msk) kallt vatten.
Blandade grönsaker (morötter/ ärtor/majs)	300g	600W	8-9	2-3	Tillsätt 15 ml (1 msk) kallt vatten.
Blandade grönsaker (kinesisk variant)	300g	600W	9-10	2-3	Tillsätt 15 ml (1 msk) kallt vatten.

SW

Tillagningstips för färska grönsaker

Använd en lämplig glaspyrexskål med lock. Tillsätt 30-45 ml kallt vatten (2-3 msk) per 250 g om ingen annan vattenmängd rekommenderas - se tabell. Tillaga under lock i minst det antal minuter som anges i tabellen. Fortsätt med tillagningen tills du får önskat resultat. Rör om en gång under och en gång efter tillagningen. Låt maten stå kvar med locket på i tre minuter.

Råd: Skär upp färska grönsaker i jämnstora bitar. Ju mindre bitar desto snabbare går det att laga till dem.

Alla typer av färska grönsaker bör tillagas vid full mikrovågseffekt (1000 W).

Mat	Portion	Tid (min.)	Ståtid (min.)	Instruktioner
Broccoli	250g 500g	4-4½ 7½-8	3	Skär till jämnstora buketter. Lägg buketterna med stjälkarna mot mitten.
Brysselkål	250g	6-6½	3	Tillsätt 60-75 ml (5-6 msk) vatten.
Morötter	250g	4½-5	3	Skär upp morötterna i jämnstora bitar.
Blomkål	250g 500g	5-5½ 8-8½	3	Skär till jämnstora buketter. Dela stora buketter på mitten. Lägg buketterna med stjälkarna mot mitten.
Zucchini	250g	4-4½	3	Skiva upp zucchinin. Tillsätt 30 ml (2 msk) vatten eller en klick smör. Låt stå tills skivorna blir mjuka.
Aubergine	250g	3-3½	3	Skär upp auberginen i små skivor och häll på en matsked pressad citron.
Purjolök	250g	4-4½	3	Skär upp purjolöken i tjocka skivor.
Champin-joner	125g 250g	1½-2 2½-3	3	Använd små hela champinjoner eller skiva upp större champinjoner. Tillsätt inte något vatten. Häll på pressad citron. Krydda med salt och peppar. Låt champinjonerna rinna av innan de serveras.
Lök	250g	4½-5	3	Skär upp löken i skivor eller klyftor. Tillsätt endast 15 ml (1 msk) vatten.
Paprika	250g	4-4½	3	Skär upp paprikan i små bitar.
Potatis	250g 500g	4½-5½ 7½-8½	3	Väg de skalade potatisarna och skär upp dem i jämnstora halvor eller klyftor.
Kålrabbi	250g	5-5½	3	Skär upp kålrabbin i små tärningar.

Tillagningstips för färsk fisk

Använd de styrkenivåer och tider som anges i följande tabell som riktlinjer vid tillagning.

Mat	Portion	Styrka	Tid (min.)	Ståtid (min.)	Instruktioner
Fiskfiléer	200 g 400 g	600 W	3½-4½ 6-7	3-5	Skölj med vatten, häll på lite pressad citron och lägg fiskfiléerna på ett glaspyrexfat. Täck med plastfolie för mikrovågsugn. Låt stå i 3-5 minuter.
Hel fisk	350 g(1) 700 g(2)	600W	4½-5½ 8-10	3-5	Skölj med vatten, häll på lite pressad citron och lägg fisken i en oval glaspyrexform (2 fiskar med huvud mot stjärt). Täck över med plastfolie för mikrovågsugn under tillagningen och ståtiden. Låt stå i 3-5 minuter.

SW

Tillagningstips för ris och pasta

Ris : Använd en stor glaspyrexskål med lock (risets volym fördubblas under tillagning). Tillaga under lock. När tillagningstiden är slut, rör om före ståtiden och tillsätt salt eller kryddor och smör.
Kommentar: Det kan hända att riset inte tar upp allt vatten under tillagningtiden.

Pasta : Använd en stor glaspyrexskål. Tillsätt kokande vatten, en nypa salt och rör om ordentligt. Tillaga utan lock. Rör om då och då under tillagningen och även efteråt. Täck över under ståtiden och låt pastan rinna av ordentligt efteråt.

Mat	Portion	Styrka	Tid (min.)	Ståtid (min.)	Instruktioner
Vitt ris (parboiled)	250g 375g	1000W	14-15 16½-17½	5	Tillsätt 500 ml kallt vatten. Tillsätt 750 ml kallt vatten.
Råris (parboiled)	250g 375g	1000W	19-20 21-22	5-10	Tillsätt 500 ml kallt vatten. Tillsätt 750 ml kallt vatten.
Blandat ris (ris + vildris)	250g 375g	1000W	15-16 17½-18½	5	Tillsätt 500 ml kallt vatten. Tillsätt 750 ml kallt vatten.
Blandat mer sädesslag (ris + sädesslag)	250g 375g	1000W	16-17 20-21	5-10	Tillsätt 400 ml kallt vatten. Tillsätt 550 ml kallt vatten.
Pasta	250g 500g	1000W	10-11 12-14	5	Tillsätt 1 000 ml varmt vatten Tillsätt 2 000 ml varmt vatten

VÄRMNING

Din mikrovågsugn kan värma mat på en bråkdel av den tid det tar på en vanlig spis.
Använd de styrkenivåer och värmningstider som anges i nedanstående tabell som riktlinjer. Tiderna på tabellen avser vätskor med en rumstemperatur på ca +18 till +20°C eller kyld mat med en temperatur på ca +5 till +7°C.

Uppläggning och övertäckning

Undvik att värma stora matstycken som stekar o.d. eftersom de tenderar att bli överkokta eller uttorkade innan mitten blir varm. Man uppnår ett bättre resultat med mindre stycken.

Styrkenivåer och omrörning

Vissa matsorter kan värmas vid 1000 W medan vissa andra bör värmas vid 850W, 600 W, 450 W eller t.o.m. 300 W.
Se tabeller för råd. Det är i allmänhet bättre att värma mat vid låg styrka om maten är ömtålig, värms upp i stor mängd eller är benägen att bli varm mycket snabbt (t.ex. köttfärspaj).
Rör om väl eller vänd maten under värmningen för att få bästa resultat. När det är möjligt, rör om innan maten serveras.
Var särskilt försiktig när du värmer vätskor eller barnmat. För att förhindra överkokning eller skållning vid värmning av vätskor, rör om före, under och efter värmningen. Låt vätskan stå kvar under ståtiden. Vi rekommenderar att du rör om med en plastsked eller glaspinne. Undvik att förstöra mat genom överhettning genom att underskatta värmningstiden och sedan lägga till extra tid vid behov.

Värmning och ståtider

När du värmer en viss typ av mat för första gången är det bra att anteckna värmningstiden för framtida bruk.
Kontrollera alltid att den värmda maten är varm överallt.
Låt maten stå kvar en kort stund efter värmningen så att den får en jämn temperatur. Den rekommenderade ståtiden efter värmning är 2-4 minuter om inte någon annan tid anges i tabellen.
Var särskilt försiktig när du värmer vätskor eller barnmat. Se även avsnittet med säkerhetsanvisningar.

VÄRMNING AV VÄTSKOR

Låt alltid vätskor stå kvar i minst 20 sekunder efter att ugnen har stängts av för att få en jämn temperatur. Vid behov, rör om under värmningen och rör ALLTID om efter värmningen. För att förhindra överkokning eller eventuell skållning bör du röra om drycken med en sked eller glaspinne såväl före, under som efter värmningen.

VÄRMNING AV BARNMAT

BARNMAT:
Häll upp i en djup porslinstallrik. Täck över med ett plastlock. Rör om väl efter värmning! Låt stå kvar i 2-3 minuter före servering. Rör om igen och kontrollera temperaturen. Rekommenderad serveringstemperatur: mellan 30-40°C.

BARNMJÖLK:
Häll upp mjölken i en steril glasflaska. Värm upp utan lock. Värm aldrig en nappflaska med nappen på eftersom flaskan kan explodera om den blir överhettad. Skaka väl före ståtiden och en gång till före servering! Kontrollera alltid temperaturen på barnmjölken eller barnmaten innan du ger den till barnet. Rekommenderad serveringstemperatur: ca 37°C.

KOMMENTAR:
Det är särskilt viktigt att du noggrant kontrollerar barnmat före servering för att undvika skållning. Använd de styrkenivåer och tider som anges i nästa tabell som riktlinjer vid värmning.

Värmning av frysta mat

Använd de styrkenivåer och tider som anges i följande tabell som riktlinjer vid värmning.

Mat	Portion	Styrka	Tid (min.)	Ståtid (min.)	Instruktioner
Pasta (fryst)	400g	600W	15-17	3	Lägg den frysta pastan, t.ex. tortellini eller ravioli, i en glaspyrexform. Täck över med plastlock. Rör om då och då under tillagningen och före ståtiden
Köttbitar i sås (fryst)	450g	600W	14-16	3	Lägg den frysta portionen (t.ex. kycklingcurry) på ett glasfat. Rör om då och då under tillagningen och före ståtiden.
Soppa (fryst)	500g	850W	12-14	3	Lägg den frysta soppan i en lämplig glaspyrexskål med lock. Tillaga under lock. Rör om då och då under tilllagningen och före ståtiden.
Klenäter (fryst)	150g 300g	600W	2-3 3-4	3	Lägg 2-4 frysta klenäter sida vid sida i en stor glaspyrexskål med lock. Fukta klenäternas ovansida med kallt vatten. Tillaga under lock.

SW

Värmning av barnmat och -mjölk

Använd de styrkenivåer och tider som anges i följande tabell som riktlinjer vid värmning.

Mat	Portion	Styrka	Tid (min.)	Ståtid (min.)	Instruktioner
Barnmat (grön-saker + kött)	190g	600W	30 sek.	2-3	Häll upp i en djup porslinstallrik. Värm upp med lock. Rör om efter värmningen. Låt stå kvar i 2-3 minuter. Rör om väl före servering och kontrollera temperaturen noggrant.
Barngröt (gryn + mjölk + frukt)	190g	600W	20 sek.	2-3	Häll upp i en djup porslinstallrik. Tillaga utan lock. Rör om efter tillagningstiden. Låt stå kvar i 2-3 minuter. Rör om väl före servering och kontrollera temperaturen noggrant.
Barn-mjölk	100ml 200ml	300W	30-40 sek. 1 min 10 sek. -1 min 20 sek.	2-3	Rör om eller skaka väl och häll upp i en steril glasflaska. Ställ flaskan på mitten av skivplattan. Värm utan lock. Skaka väl och låt stå kvar i minst 3 minuter. Skaka väl före servering och kontrollera temperaturen noggrant.

Värmning av vätskor och mat

Använd de styrkenivåer och tider som anges i följande tabell som riktlinjer vid värmning.

Mat	Portion	Styrka	Tid (min.)	Ståtid (min.)	Instruktioner
Drycker (kaffe, te, vatten)	150 ml (1 kopp) 300 ml (2 koppar) 450 ml (3 koppar) 600 ml (4 koppar)	1000W	1-1½ 1½-2 2½-3 3½-4	1-2	Häll upp i koppar och värm utan lock: en kopp i mitten, två koppar mittemot varandra och tre koppar i en cirkel. Låt koppen/ kopparna stå kvar i ugnen under ståtiden och rör om väl.
Soppa (kyld)	350g 450g 550g	1000W	3-4 3½-4½ 4-5	2-3	Häll upp i en djup porslinstallrik eller porslinsskål. Täck över med plastlock. Rör om väl efter värmningen. Rör om igen före servering.
Gryta (chilled)	350g	600W	4½-5½	2-3	Häll upp grytan i en djup porslinstallrik. Täck över med plastlock. Rör om då och då under värmningen och en gång före ståtiden och servering.
Pasta med sås (kyld)	350g	600W	3½-4½	3	Lägg pastan (t.ex. spagetti eller nudlar) på en porslinstallrik. Täck över med plastfolie för mikrovågsugn. Rör om före servering.
Fylld pasta med sås (kyld)	350g	600W	4-5	3	Lägg upp den fyllda pastan (t.ex. ravioli eller tortellini) i en djup porslinstallrik. Täck över med plastlock. Rör om då och då under värmningen och en gång före ståtiden och servering.
Rätt med (kyld)	350g 450g 550g	600W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Lägg upp en rätt med 2-3 kylda komponenter på en porslinstallrik. Täck över med plastfolie för mikrovågsugn.

SW

UPPTINING (Endast M1917N)

Mikrovågor fungerar utmärkt för att tina upp fryst mat. Mikrovågorna tinar varsamt upp den frysta maten på kort tid. Detta kan vara mycket användbart om man t.ex. får oväntade gäster.

Fryst kyckling måste vara helt upptinad innan den kan lagas till. Ta bort alla metallklämmor och ta av förpackningen så att den tinade vätskan kan rinna av.

Ställ den frysta maten i en form utan lock. Vänd efter halva tiden, häll av all vätska och ta bort allt krås så snart som möjligt.
Kontrollera maten då och då för att känna efter att den inte blir varm.

Om mindre och tunnare delar börjar kännas varma, kan man skydda dessa genom att täcka över dem med små bitar aluminiumfolie under upptiningen.

Om en kyckling börjar bli varm på ytan, avbryt upptiningen och låt den stå i 20 minuter innan du fortsätter.
Låt fisk, kött och kyckling stå kvar för att avsluta upptiningen. Ståtiden för att uppnå fullständig upptining varierar beroende på hur stor mängd som tinas upp. Se tabellen här nedan.

Råd: Tunna matstycken är lättare att tina upp än tjocka matstycken och mindre mängder behöver mindre tid är större mängder. Lägg detta råd på minnet när du fryser och tinar upp mat.

Vid upptining av fryst mat med en temperatur på ca -18 till - 20 °C, använd följande tabell som riktlinje.

All fryst mat bör tinas upp vid en styrkenivå på 180 W ( ).

Mat	Portion	Tid (min.)	Ståtid (min.)	Instruktioner
Kött				
Nötfärs	200g 400g	7½ - 8½ 14 -16	5-20	Lägg köttet på en porslinstallrik. Skydda tunnare delar med aluminiumfolie. Vänd efter halva upptiningstiden!
Fläskkotletter	250g	8½ - 9½		
Kyckling				
Kycklingbitar	500g (2 st.)	17 - 18	15-60	Lägg först kycklingbitarna med skinnsidan nedåt och en hel kyckling med bröstsidan nedåt på en porslinstallrik. Skydda tunnare delar som vingar och kanter med aluminiumfolie. Vänd efter halva upptiningstiden!
Hel kyckling	900g	28 - 30		
Fisk				
Fiskfiléer/ Hel fisk	200g (2 st.) 400g (4 st.)	7-8 14 - 15	15-20	Lägg fryst fisk i mitten av en porslinstallrik. Lägg tunnare bitar under tjockare bitar. Skydda tunna filékanter och stjärten på en hel fisk med aluminiumfolie. Vänd efter halva upptiningstiden!
Frukt				
Bär	250g	8 - 9	5 - 15	Sprid ut frukten på ett glasfat (med stor diameter).
Bröd				
Brödstycken (à 50 g) Skivat formbröd	2 st. 4 st. 250g	1½ - 2 3 - 3½ 6 - 6½	5 - 10	Lägg brödstycken i en cirkel och en hel brödlimpa horisontellt på kökspapper i mitten av skivplattan. Vänd efter halva upptiningstiden!

Tillagningstips (forts.)

SW

SPECIELLA TIPS

SMÄLTNING AV SMÖR
Lägg 50 g smör i en liten glasskål. Täck över med plastlock.
Värm i 30-40 sekunder vid 1000 W tills smöret har smält.

SMÄLTNING AV CHOKLAD
Lägg 100 g choklad i en liten glasskål.
Värm i 3-5 minuter vid 450W tills chokladen har smält. Rör om en eller två gånger under smältningen. Använd grytlappar när du tar ut skålen!

SMÄLTNING AV KRISTALLISERAD HONUNG
Lägg 20 g kristalliserad honung i en liten glasskål.
Värm i 20-30 sekunder vid 300 W tills honungen har smält.

SMÄLTNING AV GELATIN
Låt de torra gelatinskivorna (10 g) dra i kallt vatten i 5 minuter.
Låt skivorna rinna av och lägg dem i en liten glasskål.
Värm i en minut vid 300 W. Rör om efter smältningen.

TILLAGNING AV GLASSYR (TILL KAKOR OCH TÅRTOR)
Blanda ca 14 g snabbglasyr med 40 g socker och 250 ml kallt vatten.
Tillaga utan lock i en glaspyrexskål i 3 ½ till 4 ½ minuter vid 1000 W tills glassyren blir transparent. Rör om två gånger under tillagningen.

TILLAGNING AV SYLT
Lägg 600 g frukt (t.ex. blandade bär) i en lämplig glaspyrexskål med lock. Tillsätt 300 g konserveringssocker och rör om väl.
Tillaga under lock i 10-12 minuter vid 1000 W.
Rör om flera gånger under tillagningen. Häll upp i små syltburkar med vridlock.
Låt stå kvar i 5 minuter med lock.

TILLAGNING AV PUDDING
Blanda puddingpulver med socker och mjölk (500 ml) enligt instruktionerna på förpackningen och rör om väl. Använd en lämplig glaspyrexskål med lock. Tillaga under lock i 6 ½ till 7 ½ minuter vid 1000 W.
Rör om flera gånger under tillagningen.

ROSTNING AV SKIVAD MANDEL
Sprid ut 30 g skivad mandel på en lagom stor porslinstallrik.
Rör om flera gånger under tiden som den skivade mandeln rostas i 3 ½ till 4 ½ minuter vid 600 W.
Låt stå kvar i ugnen i 2-3 minuter. Använd grytlappar när du tar ut tallriken!

Hur du rengör din mikrovågsugn

Följande delar av mikrovågsugnen bör rengöras regelbundet för att förhindra att fett- och matpartiklar samlas:

- ***Alla ytor på ugnens insida och utsida***
- ***Lucka och lucktätning***
- ***Skivplatta och rullstöd***

 Se ALLTID till att lucktätningen är ren och att luckan kan stängas ordentligt.

1. Rengör de yttre ytorna med en mjuk trasa och varmt vatten med rengöringsmedel. Skölj och torka.

2. Torka bort alla utstänk och fläckar på de inre ytorna eller på rullstödet med en trasa och rengöringsmedel. Skölj och torka.

3. För att få bort fastbrända matpartiklar och matos, ställ en kopp med utspädd pressad citron på skivplattan och värm i 10 minuter vid maxstyrka.

4. Diska skivplattan vid behov (kan tvättas i diskmaskin).

 Vatten får **INTE** spillas i ventilerna. Använd **ALDRIG** skurprodukter eller kemiska lösningar. Var särskilt noggrann när du rengör lucktätningen för att vara säker på att inga partiklar::

- Har samlats
- Hindrar luckan från att stängas ordentligt

Förvaring och reparation av mikrovågsugnen

Det finns några saker som du bör tänka när det gäller att förvara eller lämna in ugnen på reparation.

Ugnen får inte användas om luckan eller lucktätningen är skadad:

- ***Skadade gångjärn***
- ***Slitna tätningar***
- ***Skev eller böjd ugnskåpa***

Reparationer får endast utföras av en kvalificerad mikrovågstekniker.

☛ Ta **ALDRIG** bort ugnens yttre hölje. Om det är något fel på ugnen och den behöver repareras eller om du misstänker ett fel:

- Koppla ur ugnen från vägguttaget
- Kontakta närmaste servicecenter för efterförsäljningsservice

✉ Om du vill ställa undan ugnen under en kortare eller längre period, välj ett torrt och dammfritt ställe.

Anledning: Damm och fukt kan påverka ugnens rörliga delar.

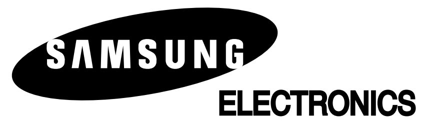
✉ Denna mikrovågsugn är inte avsedd för kommersiellt bruk.

Tekniska specifikationer

SAMSUNG försöker hela tiden förbättra sina produkter. Därför kan specifikationerna för ugnens konstruktion och bruksanvisningen när som helst ändras.

Modell	**M1927N / M1917N**
Nätspänning	230V ~ 50 Hz
Effektförbrukning Mikrovågor	1400 W
Uteffekt	100 W / 1000 W (IEC-705)
Driftsfrekvens	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Kylningssätt	Fläktmotor
Dimensioner (B x H x D) Utsida Ugnsutrymme	517 x 297 x 379 mm 336 x 241 x 349 mm
Volym	28 liter
Vikt Netto	Ca 16 kg

Obs

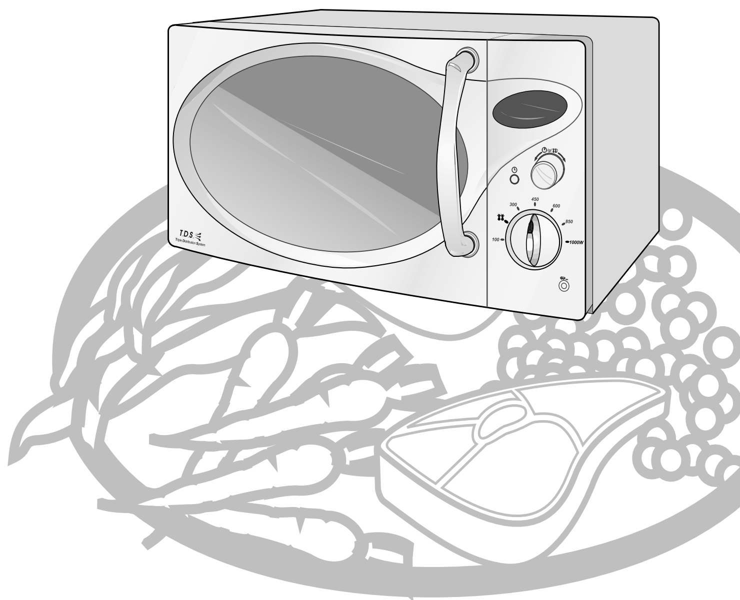

SAMSUNG
ELECTRONICS

SAMSUNG

MIKROBØLGEOVN

Bruksanvisning og kokeveiledning

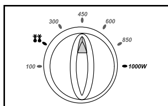
M1927N / M1917N

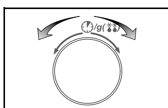


NO

Modell : M1927N

Hvis du vil tilberede litt mat:

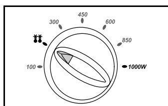


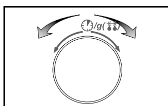


1. Legg maten i ovnen.
   Velg effektnivå ved å skru på **KONTROLLKNAPPEN FOR KOKEEFFEKT.**

2. Velg tilberedningstid ved å vri **tids-/vekthjulet** (/g()) .
   Resultat : Kokingen starter etter ca. to sekunder.

Hvis du ønsker å tine opp litt mat:

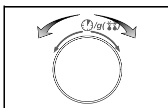




1. Still inn **KONTROLLKNAPPEN FOR KOKEEFFEKT** på **opptiningssymbolet** ( ).

2. Vri **tids-/vekthjulet** (/g()) til den passende vekten.
   Resultat : Kokingen starter etter ca. to sekunder.

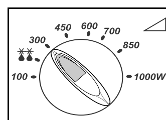
Hvis du ønsker å justere tilberedningstiden:

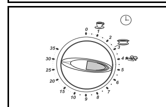


La maten ligge i ovnen.
Vri **tids-/vekthjulet**(/g()) til ønsket tid.
Resultat : Kokingen starter etter ca. to sekunder.

Modell : M1917N

Hvis du vil tilberede litt mat:

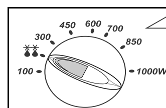


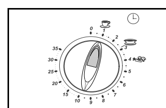


1. Legg maten i ovnen.
   Velg effektnivå ved å skru på **KONTROLLKNAPPEN FOR KOKEEFFEKT.**

2. Velg tilberedningstid ved å vri på **TIDSINNSTILLINGS-KNAPPEN**.

Hvis du ønsker å tine opp litt mat:

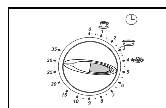




1. Still inn **KONTROLLKNAPPEN FOR KOKEEFFEKT** på **opptiningssymbolet** ( ).

2. Vri på **TIDSINNSTILLINGSKNAPPEN** for å velge en passende tid.

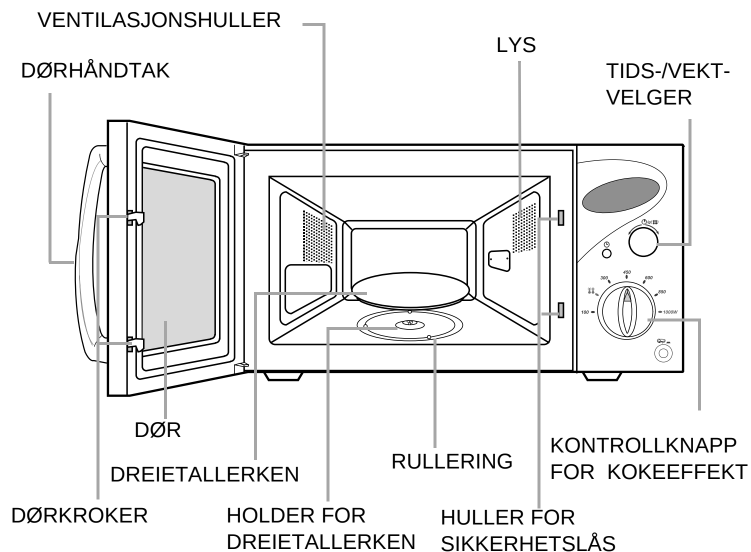
Hvis du ønsker å justere tilberedningstiden:



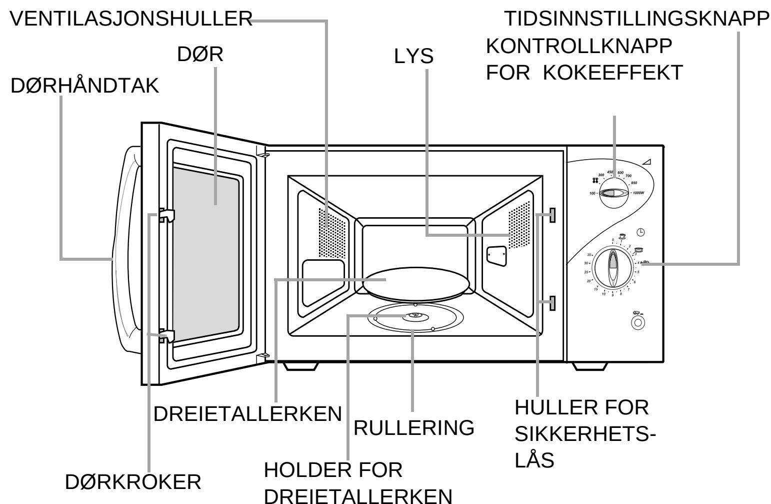
La maten ligge i ovnen.
Vri på **TIDSINNSTILLINGSKNAPPEN** for å velge en passende tid.

Ovn

Modell : M1927N



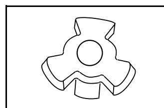
Modell : M1917N



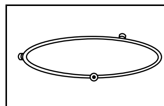
Tilbehør

NO

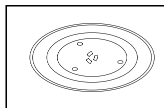
Avhengig av hvilken modell du har kjøpt, har du fått med diverse tilbehør som kan brukes på mange forskjellige måter.



1. **Tallerkenholderen** befinner seg allerede over motorakselen nederst i ovnen.
   Formål   Holderen får dreietallerkenen til å gå rundt.



2. **Rulleringen** plasseres midt i ovnen.
   Formål   Rulleringen støtter opp under dreietallerkenen.

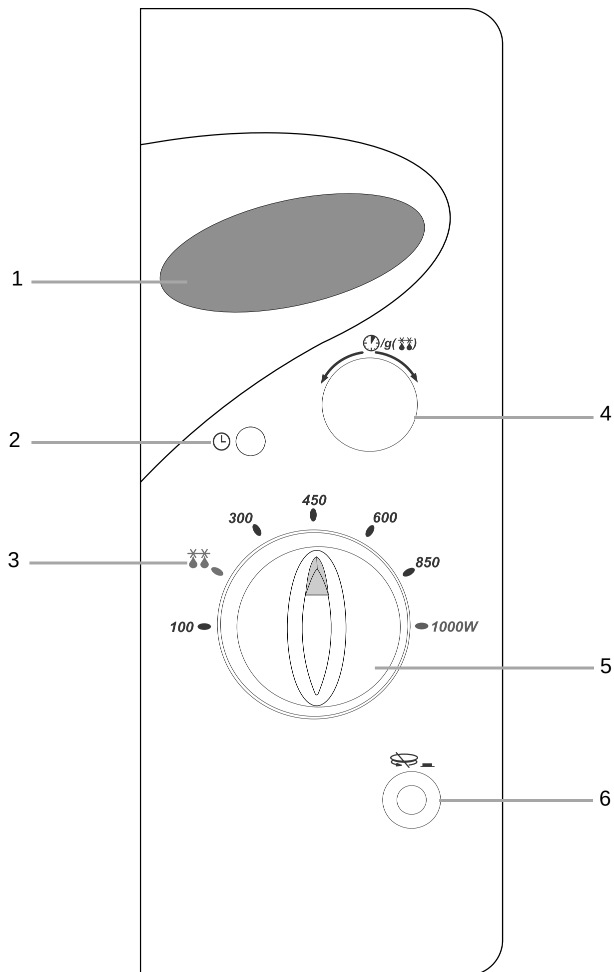


3. **Dreietallerkenen** plasseres på rulleringen med den midtstilte fittingen mot tallerkenholderen.
   Formål   Maten tilberedes vanligvis på dreietallerkenen. Det er lett å fjerne den, så den kan gjøres ren.

 **IKKE BRUK** mikrobølgeovnen uten rulleringen og dreietallerkenen.

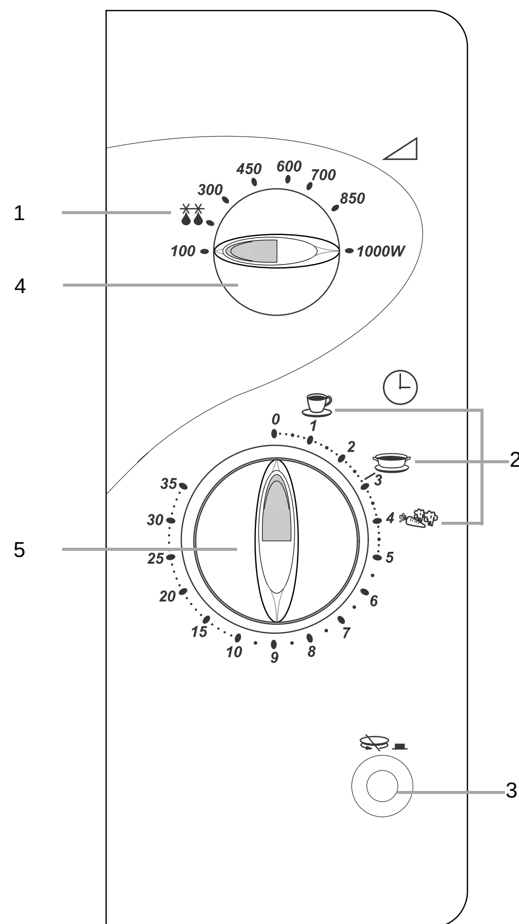
Kontollpanel

Modell : M1927N



1. TEGNRUTE
2. INNSTILLINGSKNAPP FOR KLOKKEN
3. OPPTINING
4. TIDS-/VEKTVELGER
5. KONTROLLKNAPP FOR KOKEEFFEKT
6. DREIETALLERKEN PÅ/AV

Modell : M1917N



1. OPPTINING
2. ØYEBLIKKELIG GJENOPPVARMING
3. DREIETALLERKEN PÅ/AV
4. KONTROLLKNAPP FOR KOKEEFFEKT
5. TIDSINNSTILLINGSKNAPP

Bruke denne instruksjonsboken

Du har nettopp kjøpt en SAMSUNG mikrobølgeovn. Bruksanvisningen inneholder mye verdifull informasjon om tilberedning av mat med mikrobølgeovnen din:

- ***Sikkerhetsforanstaltninger***
- ***Passende tilbehør og kjøkkenutstyr***
- ***Nyttige tilberedningstips***

På innsiden av omslaget finner du en hurtigreferanse som forklarer tre grunnleggende tilberedningsteknikker:

- ***Koking av mat***
- ***Opptining av mat***
- ***Påplussing av ytterligere tilberedningstid***

På forsiden av bruksanvisningen finner du illustrasjoner av ovnen, og viktigere, kontrollpanelet, så det blir lettere for deg å finne de forskjellige knappene.

De trinnvise prosedyrene bruker 3 forskjellige symboler.


Viktig!


Kommentar


Vri

SIKKERHETSFORANSTALTNINGER FOR Å UNNGÅ EKSPONERING FOR STORE MENGDER MIKROBØLGEENERGI

Hvis følgende sikkerhetsforanstaltninger ikke overholdes, kan det resultere i helseskadelig eksponering for mikrobølgeenergi.

(a) Det må under ingen omstendigheter gjøres forsøk på å bruke ovnen med åpen dør eller på å tukle med sikkerhetslåsemekanismen i ovnsdøren, eller på å stikke noenting inn i hullene for sikkerhetslåsen.

(b) Ikke plasser noen gjenstand mellom ovnsdøren og ovnen, eller la matrester eller rester av rengjøringsmidler bygge seg opp på overflaten av tetningselementene. Forviss deg om at overflaten av døren og dørpakningen holdes rene, ved å tørke av dem etter bruk, først med en fuktig klut og deretter med en tørr klut.

(c) Hvis ovnen er skadet, må den ikke brukes før den er reparert av en kvalifisert mikrobølgeovnsreparatør med opplæring fra produsenten. Det er spesielt viktig at ovnsdøren lukker ordentlig og at følgende deler er uskadet:
(1) Dør, dørlister og listenes overflater
(2) Dørhengsler (brukket eller løse)
(3) Strømkabel

(d) Ovnen bør ikke justeres eller repareres av noen andre enn en ordentlig kvalifisert mikrobølgeservicetekniker som har fått opplæring av produsenten.

NO

Viktige sikkerhetsinstrukser

Les grundig og oppbevar for senere bruk.

Før tilberedning av mat eller væsker i mikrobølgeovnen må du forvisse deg om at alle sikkerhetsforanstaltninger er truffet.

1. Metalliske kokeredskaper **MÅ IKKE** brukes i mikrobølgeovnen:
- Metallkar
- Servise med gull- eller sølvkanters
- Spidd, gafler osv.

Begrunnelse: Det kan dannes lysbuer eller gnister som kan skade ovnen.

2. **IKKE** varm opp:
- lufttette eller vakuumforseglede flasker, krukker eller beholdere
  Eksempel) Glass med babymat
- lufttett mat
  Eksempel) egg, nøtter med skall, tomater

Begrunnelse: Trykkøkningen kan få dem til å eksplodere.
Tips: Fjern lokk og lag hull i skinn, poser osv.

3. Mikrobølgeovnen må **IKKE** brukes når den er tom.
Begrunnelse: Ovnsveggene kan ta skade.
Tips: La det alltid stå et glass vann inne i ovnen. Vannet absorberer mikrobølgene hvis du ved et ulykkestilfelle skulle komme til å sette ovnen i gang mens den er tom.

4. De bakre ventilasjonsåpningene må **IKKE** tildekkes med tekstiler eller papir.
Begrunnelse: Tekstiler eller papir kan ta fyr når varm luft blåses ut av ovnen.

5. Bruk **ALLTID** stekevotter når du tar en rett ut av ovnen.
Begrunnelse: Enkelte tallerkener absorberer mikrobølger, og det overføres alltid varme fra maten til tallerkenen. Tallerkenene er derfor varme.

6. **IKKE** berør varmeelementene eller innsiden av ovnsveggene.
Begrunnelse: Disse veggene kan være varme nok til å forårsake brannskader, selv etter at tilberedningen er avsluttet, selv om de ikke ser varme ut. Ikke la brennbart materiale komme i kontakt med noen av ovnens indre flater. La ovnen kjøle seg ned først.

7. Ta disse forholdsreglene for å redusere faren for brann inne i mikrobølgeovnen:
- Ikke lagre brennbare materialer i ovnen.
- Fjern ståltrådklips fra papir- og plastposer.
- Ikke bruk mikrobølgeovnen til å tørke aviser.
- Ved tegn til røyk må ovnsdøren holdes lukket og ovnen slås av eller kobles fra strømforsyningen.

8. Utvis spesielt stor forsiktighet ved oppvarming av væsker og babymat.
- La **ALLTID** maten stå i minst 20 sekunder etter at ovnen er slått av, slik at temperaturen i maten kan jevne seg ut.
- Rør under oppvarming, om nødvendig, og rør **ALLTID** etter oppvarming.
- Vær forsiktig når beholderen håndteres etter oppvarming. Du kan brenne deg hvis beholderen er for varm.
- Det vil alltid være en viss risiko for forsinket støtkoking.
- For å forhindre forsinket støtkoking og mulig skolding bør du sette en plastskje eller glasstav ned i væsken og røre før, under og etter oppvarming.

Begrunnelse: Under oppvarming av væsker kan kokepunktet forskyves, dette betyr at støtkoking kan forekomme etter at beholderen er fjernet fra ovnen. Du kan komme til å skolde deg selv.

- I tilfelle skolding, må du følge disse FØRSTEHJELPSINSTRUKSENE:
  - * Hold det skoldede området under kaldt vann i minst 10 minutter.
  - * Dekk med ren, tørr bandasje
  - * Ikke smør inn det brente området med kremer, oljer eller losjoner.
- Fyll **ALDRI** beholderen helt til kanten, og velg en beholder som er videre øverst enn nederst, slik at væsken ikke kommer til å koke over. Flasker med smale flaskehalser kan også eksplodere hvis de varmes opp for mye.
- Kontroller **ALLTID** temperaturen i babymaten eller melken før den gis til babyen.
- Varm **ALDRI** opp tåteflasken til en baby med smokken på, da flasken kan eksplodere ved overoppheting.

9. Vær forsiktig så du ikke ødelegger strømkabelen.
- Ikke senk strømkabelen eller støpselet ned i vann, og hold strømkabelen borte fra varme overflater.
- Ikke bruk dette apparatet hvis strømkabelen eller støpselet er skadet.

10. Stå på armlengdes avstand fra ovnen når du åpner ovnsdøren.
Begrunnelse: Den varme luften eller dampen som strømmer ut av døren kan forårsake brannskader.

11. Hold innsiden av ovnen ren.
Begrunnelse: Matpartikler eller oljesprut som setter seg fast på ovnsveggene eller ovnsgulvet kan forårsake skade på malingen og redusere ovnens effektivitet.

12. Det kan hende du vil høre en klikkelyd når ovnen brukes (spesielt når ovnen brukes til opptining).
Begrunnelse: Denne lyden er normal og forekommer når den elektriske utgangseffekten varierer.

13. Når mikrobølgeovnen brukes uten belastning, brytes strømmen automatisk av sikkerhetshensyn. Ovnen kan brukes som vanlig igjen etter at den har fått stå i over 30 minutter.

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSER

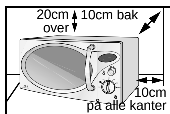
Du bør titte inn i ovnen fra tid til annen mens den brukes til å varme opp mat eller koke mat i engangsbeholdere av plast, papir eller andre brennbare materialer.

VIKTIG!

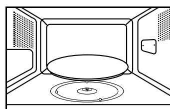
Små barn må **ALDRI** få lov til å bruke eller leke med mikrobølgeovnen. De bør heller aldri få lov til å oppholde seg i nærheten av mikrobølgeovnen uten tilsyn av voksne, mens ovnen er i bruk. Ting som barna interesserer seg for bør ikke oppbevares eller gjemmes like over ovnen.

Installere mikrobølgeovnen

Plasser ovnen på en flat, jevn flate som er sterk nok til sikkert å kunne bære vekten av ovnen.



1. Ved installering av ovnen må du passe på at ventilasjonen er tilstrekkelig, ved å la det være minst 10 cm (4 inches) klaring bak og på sidene og 20 cm (8 inches) klaring over.



2. Fjern all emballasje fra innsiden av ovnen. Installer rulleringen og dreietallerkenen. Kontroller at dreietallerkenen kan rotere fritt.

3. Denne mikrobølgeovnen må plasseres slik at du kan få tak i støpselet.

☞ Lufteåpningene må **aldri** blokkeres, da dette kan føre til at ovnen overopphetes og automatisk slår seg selv av. Den vil da ikke kunne brukes før den har avkjølt seg tilstrekkelig.

☞ Av hensyn til den egen sikkerhet bør du plugge inn støpselet i en 3 pinners jordet kontakt med 230 volt vekselstrøm og en frekvens på 50 Hz. Hvis strømkabelen til dette apparatet er skadet, må den skiftes ut med en spesialkabel (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E, HIGH PROJECT H.P 3). Ta kontakt med din lokale forhandler for å få den skiftet ut. Strømkabelen for ISRAEL heter PENCON(ZD16A), for S/AFRIKA APEX LEADS SA16 og for NIGERIA, GHANA, KENYA og U.A.E PENCON(UD13A1).

☞ **Ikke** installer mikrobølgeovnen i varme eller fuktige omgivelser, som f.eks. ved siden av en vanlig ovn eller radiator. Strømforsyningsspesifikasjonene for ovnen må respekteres, og en eventuell skjøteledning må holde samme standard som den strømkabelen som ble levert med ovnen. Tørk av dørlisten og innsiden av ovnen med en fuktig klut før mikrobølgeovnen skal brukes for første gang.

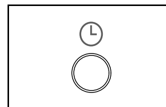
Stille inn tiden (M1927N)

Mikrobølgeovnen har en innebygget klokke. Tiden kan vises etter 24-timerssystemet eller tolvtimerssystemet. Du må stille klokken:

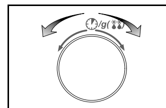
- ***Når du installerer mikrobølgeovnen***
- ***Etter et strømbrudd***



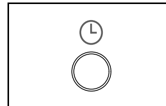
Ikke glem å stille klokken igjen ved overgangen fra sommer- til vintertid og omvendt.



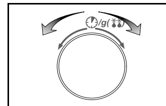
1. | Når du vil at tiden skal vises etter... | ...må du trykke på knappen ... |
|---|---|
| 24-timerssystemet | én gang |
| 12-timerssystemet | to ganger |



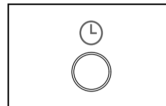
2. Vri **tids-/vekthjulet** (/g( )) for å stille inn timen.



3. Trykk på -knappen.



4. Vri **tids-/vekthjulet** (/g( )) for å stille inn antall minutter.



5. Trykk på -knappen.

Hvordan en mikrobølgeovn virker

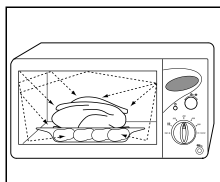
NO

Mikrobølger er høyfrekvente elektromagnetiske bølger. Den frigjorte energien kan brukes til å koke mat eller varme den opp igjen uten at den skifter hverken form eller farge.

Mikrobølgeovnen kan brukes til:

- ***Opptining***
- ***Øyeblikkelig gjenoppvarming (kun M1917N)***
- ***Koking***

Kokeprinsipp



1. Mikrobølgene, som genereres av magnetronen (elektronrøret), fordeles jevnt mens maten roterer på dreietallerkenen. Slik kokes maten jevnt.
2. Mikrobølgene absorberes av maten inntil en dybde på ca. 2,5 cm (1 tomme). Kokingen fortsetter så ved at varmen sprer seg gjennom maten.
3. Tilberedningstidene varierer, avhengig av hvilken oppskrift som brukes og av egenskapene til den aktuelle maten:
   - Mengde og tetthet
   - Vanninnhold
   - Utgangstemperatur (frossen eller ikke)



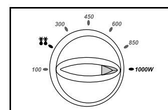
Siden den innerste delen av maten kokes ved varmespredning, fortsetter kokingen selv etter at maten er tatt ut av ovnen. Det er derfor viktig å ta hensyn til de ventetidene som er oppført i oppskriftene og i dette heftet, slik at:
- Maten blir jevnt kokt, helt inn til midten
- All maten får samme temperatur

Kontrollere at ovnen fungerer som den skal

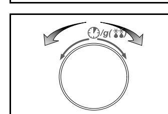
Med nedenstående enkle prosedyre kan du kontrollere at ovnen din alltid fungerer som den skal.

Sett først en bolle med vann på dreietallerkenen. Lukk deretter døren.

Modell : M1927N

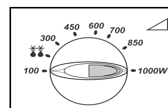


1. Velg maksimalt effektnivå ved å skru på **KONTROLLKNAPPEN FOR KOKEEFFEKT.**

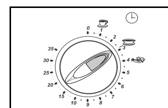


2. Still inn tiden på 4 til 5 minutter ved å skru på **tids-/ vekthjulet** (⏱/g(⁂)).
   Vannet skulle da være i kok
   Resultat : Kokingen starter etter ca. to sekunder. Når den er avsluttet:
   1) Ovnen piper fire ganger.
   2) Det avsluttende påminnelsessignalet høres 3 ganger (med et minutts mellomrom).
   3) Det aktuelle klokkeslettet vises igjen.

Modell : M1917N



1. Velg maksimalt effektnivå ved å skru på **KONTROLLKNAPPEN FOR KOKEEFFEKT.**



2. Still inn tiden på 4 til 5 minutter ved å skru på **TIDSINNSTILLINGSKNAPPEN**.



Ovnen må være forbundet med et passende strømuttak i veggen. Dreietallerkenen må være på plass i ovnen. Hvis det brukes et annet effektnivå enn det høyeste, tar det lenger tid å koke vannet.

Hva du må gjøre når du lurer på noe eller har fått problemer

Hvis noen av nedenstående problemer skulle oppstå, bør du prøve å løse dem med de foreslåtte tiltakene.

- ◆ Dette er normalt:
  - Kondensdannelse inne i ovnen
  - Luftstrøm rundt døren og det ytre kabinettet
  - Lysreflekser rundt døren og det ytre kabinettet
  - Det slipper ut damp av døren og lufteåpningene.

- ◆ Ovnen starter ikke når du vrir på **tids-/vekthjulet** (/g()) (M1927N)
  - Er døren helt lukket?

- ◆ Ovnen starter ikke når du vrir på **TIDSINNSTILLINGSNAPPEN** (M1917N)
  - Er døren helt lukket?

- ◆ Maten er ikke kokt i det hele tatt.
  - Har du stilt inn tiden riktig?
  - Er døren lukket?
  - Har du overbelastet den elektriske kretsen og fått en sikring til å gå, eller utløst en strømbryter?

- ◆ Maten er enten for mye eller for lite kokt.
  - Var det stilt inn riktig koketid for den aktuelle mattypen?
  - Var det valgt et passende effektnivå?

- ◆ Gnistdannelse og knitring forekommer inne i ovnen (lysbuedannelse)
  - Har du brukt en tallerken med metallkanter?
  - Har du latt det være igjen en gaffel eller et annet metallredskap inne i ovnen?
  - Er aluminiumsfolien plassert for nær de indre veggene?

- ◆ Ovnen forårsaker interferens på radioer eller tv-apparater.
  - Når ovnen er i drift kan det iakttas svak interferens på tv- og radioapparater. Dette er normalt. Dette problemet kan løses ved at ovnen installeres et stykke fra tv- og radioapparater og antenner.
  - Hvis interferensen registreres av ovnens mikroprosessor, kan tegnruten tilbakestilles. Dette problemet kan løses ved at støpselet trekkes ut av kontakten og deretter settes inn igjen. Still tiden på nytt (M1927N).

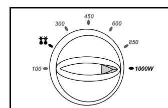
✉ Hvis du ikke klarer å løse problemet ved hjelp av ovenstående retningslinjer, bør du ta kontakt med din lokale forhandler eller SAMSUNG ettersalgsservice.

Koking/gjenoppvarming

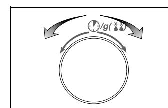
Følgende prosedyre forklarer hvordan maten skal kokes eller varmes opp igjen.
Kokeinnstillingene må ALLTID kontrolleres før man går fra ovnen.

Sett først maten på midten av dreietallerkenen. Lukk deretter døren.

Modell : M1927N

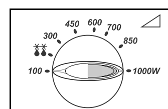


1. Velg maksimalt effektnivå ved å skru på **KONTROLLKNAPPEN FOR KOKEEFFEKT**. **(MAKSIMAL EFFEKT: 1000 W)**

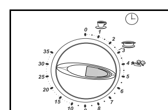


2. Still inn tiden ved å vri på **tids-/vekthjulet** (/g()).
Resultat : Ovnslyset tennes og dreietallerkenen begynner å gå rundt. Tilberedningen starter. Når den er avsluttet:
1) Ovnen piper fire ganger.
2) Det avsluttende påminnelsessignalet høres 3 ganger (med et minutts mellomrom).
3) Det aktuelle klokkeslettet vises igjen.

Modell : M1917N



1. Velg maksimalt effektnivå ved å skru på **KONTROLLKNAPPEN FOR KOKEEFFEKT**. **(MAKSIMAL EFFEKT: 1000 W)**



2. Still inn tiden ved å dreie på **TIDSINNSTILLINGSKNAPPEN**.
Resultat : Ovnslyset tennes og dreietallerkenen begynner å gå rundt.

 Mikrobølgeovnen må **aldri** slås på når den er tom.

 Du kan forandre effektnivået under koking ved å vri på **KONTROLLKNAPPEN FOR KOKEEFFEKT**.

Effektnivåer

NO

Du kan velge mellom nedenstående effektnivåer.

Effektnivå	Effekt i watt
FULL	1000 W
HØYT	850 W
GJENOPPVARMING (kun M1917N)	700 W
MIDDELS HØYT	600 W
MIDDELS	450 W
MIDDELS LAVT	300 W
OPPTINING (⁑)	180 W
LAVT/HOLD VARMT	100 W

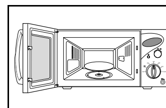
☒ Hvis du velger et høyere effektnivå, må tilberedningstiden reduseres.

☒ Hvis du velger et lavere effektnivå, må tilberedningstiden økes.

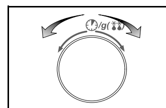
Stoppe kokingen

Du kan stoppe tilberedningen når som helst for å se hvordan det går med maten.

Modell : M1927N



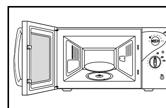
1. Midlertidig stopp:
   Åpne døren.
   Resultat : Ovnen stopper. Fortsett kokingen ved å lukke døren.



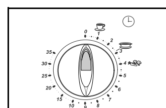
2. Avslutt tilberedningen;
   Vri **tids-/vekthjulet** (/g(⁑)) til venstre.
   "0" vises.



Modell : M1917N



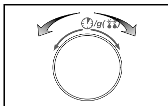
1. Midlertidig stopp
   Åpne døren.
   Resultat : Ovnen stopper. Fortsett kokingen ved å lukke døren.



2. Avslutt tilberedningen:
   Vri **TIDSINNSTILLINGSKNAPPEN** til "0".

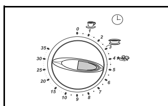
Justere tilberedningstiden

Modell : M1927N



Juster den gjenværende tilberedningstiden ved å vri på **tids-/ vekthjulet** (⌚/g(❄)).
Vri hjulet til høyre eller venstre for å øke tilberedningstiden for maten mens ovnen er i gang.

Modell : M1917N



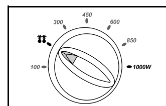
Juster den gjenværende tilberedningstiden ved å vri på **TIDSINNSTILLINGSKNAPPEN**.

Bruke den automatiske opptiningsfunksjonen (M1927N)

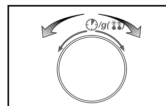
NO

Med opptiningsfunksjonen kan du tine opp kjøtt, fugl eller fisk.

Sett først den frosne maten på midten av dreietallerkenen og lukk døren.



1. Vri **KONTROLLKNAPPEN FOR KOKEEFFEKT** til **opptiningssymbolet** (❄).



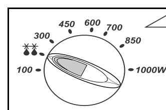
2. Vri på **tids-/vekthjulet** (⌚/g(❄)) for å velge passende vekt.
   Resultat :
   - Opptiningen begynner.
   - Koketiden justeres automatisk etter at vekten er stilt inn.



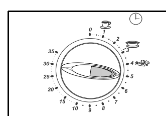
Det må bare brukes beholdere som det er trygt å bruke i mikrobølgeovn.

Tine opp maten manuelt(M1917N)

Med opptiningsfunksjonen kan du tine opp kjøtt, fugl, fisk eller frukt. Sett først den frosne maten på midten av dreietallerkenen og lukk døren.



1. Vri **KONTROLLKNAPPEN FOR KOKEEFFEKT** til **opptiningssymbolet** (❄) .



2. Vri på **TIDSINNSTILLINGSKNAPPEN** for å velge en passende tid.
   Resultat : Opptiningen begynner.



Det må bare brukes beholdere som det er trygt å bruke i mikrobølgeovn.

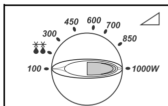


Velg den manuelle opptiningsfunksjonen med en effekt på 180 W hvis du ønsker å tine maten manuelt. Du finner flere detaljer om manuell opptining og opptiningstid på side 19 (kun M1917N).

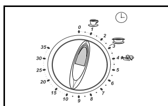
NO

Bruke den øyeblikkelige gjenoppvarmings-funksjonen (M1917N)

Sett først maten på midten av dreietallerkenen og lukk døren.



1. Still inn **KONTROLLKNAPPEN FOR KOKEEFFEKT** på maksimal effekt.



2. Vri på **TIDSINNSTILLINGSKNAPPEN** for å velge øyeblikkelig gjenoppvarming
(drikkevarer eller supper/sauser, friske grønnsaker).

 Det må bare brukes beholdere som det er trygt å bruke i mikrobølgeovn.

Øyeblikkelig gjenoppvarming, innstillinger (M1917N)

Her er et par tips og anbefalinger som bør følges når man skal koke eller varme opp igjen mat med den øyeblikkelige gjenoppvarmings- og kokefunksjonen.

Symboler	Mat	Serverings-porsjon	Tilberedningstid	Ventetid
	Drikkevarer	150 ml	1 min	1-2 min.
	Supper/sauser	200-250 ml	2 min 50 sek	2-3 min.
	Friske grønnsaker	300-350 g	4 min	3 min.

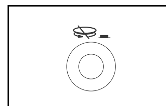
Stoppe dreietallerkenen manuelt

Med av/på-knappen ( ) for dreietallerkenen kan du hindre denne i å rotere og dermed bruke store tallerkener som fyller hele ovnen (kun manuell tilberedningsmodus).

 Resultatet vil bli mindre tilfredsstillende, fordi dette gir mer ujevn oppvarming. Vi anbefaler at du snur tallerkenen for hånd halvveis i tilberedningsprosessen.

 **Advarsel**! La aldri dreietallerkenen gå rundt uten mat i ovnen.

Begrunnelse: Dette kan føre til brann eller skade på maskinen.



Trykk på **av/på-knappen** ( ) **for dreietallerkenen**.

Resultat : Hvis dreietallerkenknappen kan trykkes, vil dreietallerkenen gå rundt. Hvis knappen spretter ut, vil den ikke gå rundt.

 Ikke trykk på **av/på-knappen for dreietallerkenen** ( ) mens ovnen er på.

NO

For at man skal kunne tilberede mat i mikrobølgeovnen, må mikrobølgene være i stand til å trenge gjennom maten uten å reflekteres eller absorberes av kokekaret.

Vær derfor omhyggelig med å velge kokekar. Hvis utstyret er merket som egnet for bruk i mikrobølgeovn, er det ingen grunn til engstelse.

Nedenstående tabell gir en oversikt over ulike typer matlagingsutstyr, hvorvidt de er egnet til bruk i en mikrobølgeovn, og, i tilfelle, hvordan de skal brukes.

Matlagingsutstyr	Egnet for bruk i mikro-bølgeovn	Kommentarer
Aluminiumsfolie	✓ ✗	Kan brukes i små mengder for å beskytte visse deler av maten. Det kan oppstå lysbuer hvis folien befinner seg for nær ovnsveggen eller hvis det brukes for mye folie.
Bruningsplate	✓	Ikke forvarm i mer enn åtte minutter.
Porselen og stentøy	✓	Porselen, keramikk, glasert stentøy og ben kan vanligvis brukes, med mindre de ikke er pyntet med en metallkant.
Engangstallerkener av polyester og papp	✓	Enkelte typer frossenmat er pakket på slike tallerkener.
Fast-food-emballasje		
• Beholdere av polystyren	✓	Kan brukes til å varme opp mat i. Overoppheting kan få polystyren til å smelte.
• Papirposer eller aviser	✗	Kan ta fyr.
• Resirkulert papir eller metallkanter	✗	Kan forårsake lysbuedannelse.
Glasstøy		
• “Oven-to-table ware”	✓	Kan brukes, med mindre de er pyntet med en metallkant.
• Fint glasstøy	✓	Kan brukes til å varme opp mat eller væsker i. Skjørt glass kan knuse eller sprekke hvis det varmes opp plutselig.
• Syltetøyglass osv.	✓	Lokket må fjernes. Kan kun brukes til oppvarming.
Metall		
• Tallerkener	✗	Kan forårsake lysbuedannelse eller brann.
• Klips til lukking av fryseposer	✗	
Papir		
• Tallerkener, kopper, smekker og husholdningspapir	✓	Egnet ved korte tilberedningstider og oppvarming. Også egnet til å suge opp overskytende fuktighet.
• Resirkulert papir	✗	Kan forårsake lysbuedannelse.
Plast		
• Beholdere	✓	Særlig ved varmebestandig termoplast. Enkelte andre plasttyper kan miste formen eller misfarges ved høye temperaturer. Ikke bruk melaminplast.
• Husholdningsfolie	✓	Kan brukes til å holde tilbake fuktighet. Bør ikke komme i kontakt med mat. Vær forsiktig når folien fjernes, da varm damp slippes ut.
• Fryseposer	✓ ✗	Kun hvis den kan kokes eller er ovnsfast. Bør ikke være lufttett. Stikk hull med en gaffel, om nødvendig.
Voks eller fettbestandig papir	✓	Kan brukes til å holde tilbake fuktighet og motvirke spruting.

NO

MIKROBØLGER

Mikrobølgeenergi trenger gjennom maten, der den tas opp av vann, fett og sukker i maten.
Mikrobølgene får molekylene i maten til å bevege seg hurtig. Den hurtige bevegelsen av disse molekylene forårsaker friksjon, og friksjonsvarmen får maten til å koke.

TILBEREDNING

Utstyr for tilberedning med mikrobølger:
Utstyret må slippe mikrobølgene gjennom, slik at energien utnyttes mest mulig effektivt.
Mikrobølger reflekteres av metall, som f.eks. rustfritt stål, aluminium og kobber, men de kan trenge inn i keramikk, glass, porselen og plast, såvel som papir og tre. Så mat må aldri tilberedes i metallbeholdere.

Mattyper som egner seg for tilberedning i mikrobølgeovn:
Mange typer mat egner seg for tilberedning i mikrobølgeovn, herunder friske og frosne grønnsaker, frukt, pasta, ris, kort, bønner, fisk og kjøtt. Sauser, sennep, supper, dampede puddinger, hermetikk og chutney kan også tilberedes i en mikrobølgeovn. I det store og det hele er tilberedning i mikrobølgeovn ideelt for alle mattyper som vanligvis ville blitt tilberedt på en komfyr. Smelte smør eller sjokolade, for eksempel (se kapitlet med tips, teknikker og hint).

Tildekking under koking:
Det er meget viktig å dekke til maten under koking, da dampen som stiger opp fra maten bidrar til kokeprosessen. Maten kan dekkes til på forskjellige måter: f.eks. med en keramisk plate, et plastlokk eller husholdningsfolie som egner seg for bruk i mikrobølgeovn.

Ventetider:
Etter at maten er kokt, er det viktig å la den få stå litt, slik at temperaturen kan fordele seg jevnt.

Kokeveiledning for frosne grønnsaker
Bruk en passende pyrexglassbolle med lokk. La koke tildekket så lenge som angitt i tabellen (minste tilberedningstid). Fortsett kokingen får å få det resultatet du vil ha. Rør to ganger under koking og en gang etter koking. Tilsett salt, urter eller smør etter kokingen. La være tildekket under ventetiden.

Mat	Porsjon	Effekt	Tid (Min.)	Ventetid (Min.)	Instruksjoner
Spinat	300g	600W	10-11	2-3	Tilsett 15 ml (1 spiseskje) kaldt vann.
Broccoli	300g	600W	9-10	2-3	Tilsett 15 ml (1 spiseskje) kaldt vann.
Erter	300g	600W	8-9	2-3	Tilsett 15 ml (1 spiseskje) kaldt vann.
Grønne bønner	300g	600W	8½-9½	2-3	Tilsett 15 ml (1 spiseskje) kaldt vann.
Grønnsak-blanding (gulerøtter/ erter/mais)	300g	600W	8-9	2-3	Tilsett 15 ml (1 spiseskje) kaldt vann.
Grønnsak-blanding (kinesisk)	300g	600W	9-10	2-3	Tilsett 15 ml (1 spiseskje) kaldt vann.

NO

Kokeveiledning for friske grønnsaker

Bruk en passende pyrexglassbolle med lokk. Tilsett 30-45 ml kaldt vann (2-3 ss.) for hvert 250. gram, med mindre det anbefales en annen vannmengde - se tabellen. La koke tildekket så lenge som angitt i tabellen (minste koketid). Fortsett kokingen får å få det resultatet du vil ha. Rør én gang under og etter kokingen. Tilsett salt, urter eller smør etter kokingen. Dekk til maten under ventetiden på 3 minutter.

Hint: Skjær de friske grønnsakene i like store biter. Jo mindre bitene er, jo raskere vil de bli kokt.

Alle friske grønnsaker bør kokes med full mikrobølgeeffekt (1000 W).

Mat	Pors-jon	Tid (Min.)	Ventetid (Min.)	Instruksjoner
Broccoli	250g 500g	4-4½ 7½-8	3	Kok kvaster med jevn størrelse. Legg stilkene mot midten.
Rosenkål	250g	6-6½	3	Tilsett 60-75 ml (5-6 tbsp.) vann.
Gulerøtter	250g	4½-5	3	Skjær gulerøttene i like tykke skiver.
Blomkål	250g 500g	5-5½ 8-8½	3	Kok kvaster med jevn størrelse. Skjær store kvaster i to. Legg stilkene mot midten.
Squash	250g	4-4½	3	Skjær squashen i skiver. Tilsett 30 ml (2 ss.) vann eller et stykke smør. Kok til skivene er såvidt møre.
Aubergine	250g	3-3½	3	Skjær auberginen i små skiver og stenk med 1 spiseskje sitronsaft.
Purre	250g	4-4½	3	Skjær purren i tykke skiver.
Sopp	125g 250g	1½-2 2½-3	3	Tilbered små hele sopp, eller sopp i skiver. Ikke tilsett vann. Stenk soppen med sitronsaft. Krydre med salt og pepper. Hell av saften før servering.
Løk	250g	4½-5	3	Skjær løk i skiver eller i to. Tilsett bare 15 ml (1 ss.) vann.
Paprika	250g	4-4½	3	Skjær paprika i små skiver.
Poteter	250g 500g	4½-5½ 7½-8½	3	Vei skrellede poteter og skjær dem i omtrent like store halvdeler eller fjerdedeler.
Turnips	250g	5-5½	3	Skjær turnips i små terninger.

Kokeveiledning for fersk fisk

Bruk effektnivåene og tidsinnstillingene i denne tabellen som retningslinjer for kokingen.

Mat	Porsjon	Effekt	Tid (Min.)	Ventetid (Min.)	Instruksjoner
Fiskefileter	200 g 400 g	600 W	3½-4½ 6-7	3-5	Skyll med vann, stenk med sitronsaft, og legg fiskefiletene på en flat plate av pyrex-glass. Dekk med husholdningsfolie for mikrobølgeovner. La stå i 3 til 5 minutter.
Hel fisk	350 g(1) 700 g(2)	600W	4½-5½ 8-10	3-5	Skyll med vann, stenk med sitronsaft, og legg fiske på et ovalt fat av pyrex-glass (2 fisker hode ved hale). La stå dekket med husholdningsfolie for mikrobølgeovn under koke- og ventetiden. La stå i 3 til 5 minutter.

NO

Kokeveiledning for ris og pasta

Ris : Bruk en stor pyrexglassbolle med lokk – ris dobler sitt volum under koking. La koke under lokk. Etter at tilberedningstiden er over, må risen røres før ventetiden. Tilsett salt eller urter og smør. Kommentar: Risen har kanskje ikke trukket til seg alt vannet når tilberedningstiden er omme.

Pasta : Bruk en stor pyrexglassbolle. Tilsett kokende vann og en klype salt, og rør godt. La koke uten lokk. Rør en gang i blant under og etter kokingen. La stå tildekket i ventetiden, og tøm ut alt vannet etterpå.

Mat	Porsjon	Effekt	Tid (min.)	Ventetid (min.)	Instruksjoner
Hvit ris (parboiled)	250g 375g	1000W	14-15 16½-17½	5	Tilsett 500 ml kaldt vann. Tilsett 750 ml kaldt vann.
Brun ris (parboiled)	250g 375g	1000W	19-20 21-22	5-10	Tilsett 500 ml kaldt vann. Tilsett 750 ml kaldt vann.
Blandet ris (ris + villris)	250g 375g	1000W	15-16 17½-18½	5	Tilsett 500 ml kaldt vann. Tilsett 750 ml kaldt vann.
Kornblanding (ris og korn)	250g 375g	1000W	16-17 20-21	5-10	Tilsett 400 ml kaldt vann. Tilsett 550 ml kaldt vann.
Pasta	250g 500g	1000W	10-11 12-14	5	Tilsett 1000 ml varmt vann. Tilsett 2000 ml varmt vann.

GJENOPPVARMING

Mikrobølgeovnen din vil varme opp igjen maten på en brøkdel av den tiden dette ville ta en normal komfyr.

Bruk effektnivåene og gjenoppvarmingstidene i det følgende diagrammet som retningsgivende. Tidene i diagrammet refererer til væsker med en romtemperatur på ca. +18 til +20°C eller en avkjølt matrett med en temperatur på mellom ca. +5 og +7°C.

Plassering og tildekking

Unngå å varme opp igjen store ting som knoker – de kan bli for mye kokt og tørke ut før de er ordentlig varme i midten. Det går bedre å varme opp mindre stykker.

Effektnivåer og røring

Enkelte typer mat kan varmes opp igjen med 1000 W, mens andre bør varmes opp igjen med 850 W, 600 W, 450 W eller til og med 300 W.

Se etter i tabellen hvis du er i tvil. Det er generelt sett bedre å varme opp maten igjen med et lavere effektnivå, f.eks. hvis maten ikke tåler så mye, når det er snakk om store mengder, eller hvis den sannsynligvis vil bli varm veldig fort (kjøttpai, f.eks.).

Rør godt og snu maten under gjenoppvarming, så blir resultatet best. Rør igjen før servering, om mulig.

Utvis spesielt stor forsiktighet ved oppvarming av væsker og babymat. Rør før, under og etter oppvarming for å unngå støtkoking av væsker og mulig skolding. Hold dem i mikrobølgeovnen under ventetiden. Vi anbefaler at du setter en plastskje eller glasstav i væsker. Unngå overoppvarming (og ødeleggelse) av maten. Det er bedre å beregne for kort tilberedningstid og heller forlenge den om nødvendig.

Oppvarmings- og ventetider

Når maten skal varmes opp igjen for første gang, kan det lønne seg å notere hvor lang tid det tok – så vet man det til neste gang.

Forviss deg alltid om at gjenoppvarmet mat er rykende varm tvers gjennom. La maten stå lite grann etter gjenoppvarming – så temperaturen kan jevne seg ut.

Anbefalt ventetid etter gjenoppvarming er 2-4 minutter, med mindre en annen tid er anbefalt i oversikten. Utvis spesielt stor forsiktighet ved oppvarming av væsker og babymat. Se også kapitlet med sikkerhetsforanstaltninger.

GJENOPPVARMING AV VÆSKER

La ALLTID maten stå i minst 20 sekunder etter at ovnen er slått av, slik at temperaturen i maten kan jevne seg ut. Rør under oppvarming, om nødvendig, og rør ALLTID etter oppvarming. For å forhindre støtkoking og mulig skolding bør du sette en plastskje eller glasstav ned i væsken og røre før, under og etter oppvarming.

GJENOPPVARMING AV BABYMAT

BABYMAT:
Tøm babymaten over i en dyp keramisk tallerken. Dekk med et plastlokk. Rør godt etter gjenoppvarming! La stå i 2-3 minutter før servering. Rør igjen og kontroller temperaturen. Anbefalt serveringstemperatur: mellom 30 og 40°C.

BABYMELK:
Hell melken over på en steril glassflaske. Varm opp igjen uten lokk. Varm aldri opp tåteflasken til en baby med smokken på, da flasken kan eksplodere ved overoppheting. Ryst godt før ventetiden og en gang til før servering! Kontroller alltid temperaturen i babymaten eller melken før den gis til babyen. Anbefalt serveringstemperatur: ca. 37°C.

KOMMENTAR:
Av hensyn til faren for forbrenninger, er det spesielt viktig å kontrollere at babymaten har riktig temperatur. Bruk effektnivåene og tidsinnstillingene i neste tabell som retningslinjer for gjenoppvarming.

Gjenoppvarming av frossen mat
Bruk effektnivåene og tidsinnstillingene i denne tabellen som retningslinjer for kokingen.

Mat	Porsjon	Effekt	Tid (min.)	Ventetid (min.)	Instruksjoner
Pasta (frossen)	400g	600W	15-17	3	Legg frossen pasta, for eksempel tortellini eller ravioli i en flat form av pyrex-glass. Dekk med et plastlokk. Rør en gang i blant under koking og før ventetiden begynner.
Kjøttbiter i saus (frosne)	450g	600W	14-16	3	Legg det frosne måltidet (f.eks. kylling i karri) i en flat glasstallerken. Rør en gang i blant under koking og før ventetiden begynner.
Suppe (frossen)	500g	850W	12-14	3	Legg den frosne suppen i en form av pyrex-glass med passende størrelse, med lokk. La koke under lokk. Rør en gang i blant under koking og før ventetiden begynner.
Smultbolle (frossen)	150g 300g	600W	2-3 3-4	3	Legg 2 til 4 frosne smultboller ved siden av hverandre i en stor pyrex-bolle med lokk. Fukt toppen av bollene med kaldt vann. La koke under lokk. Cook covered.

NO

Gjenoppvarming av babymat og -melk

Bruk effektnivåene og tidsinnstillingene i denne tabellen som retningslinjer for gjenoppvarming.

Mat	Porsjon	Effekt	Tid (min.)	Ventetid (min.)	Instruksjoner
Babymat (grønnsaker og kjøtt)	190g	600W	30 sek.	2-3	Hell over i en dyp keramisk tallerken. La koke under lokk. Rør etter koking. La stå i 2 til 3 minutter. Rør godt før servering, og kontroller temperaturen nøye
Babygrøt (korn, melk og frukt)	190g	600W	20 sek.	2-3	Hell over i en dyp keramisk tallerken. La koke under lokk. Rør etter koking. La stå i 2 til 3 minutter. Rør godt før servering, og kontroller temperaturen nøye
Baby-melk	100ml 200ml	300W	30-40 sek. 1 min. 10 sek. til 1 min. 20 sek.	2-3	Rør eller rist godt og hell over på steril glassflaske. Sett den på midten av dreietallerkenen. La koke uten lokk. Rist godt og la den stå i minst 2 minutter. Rør godt før servering, og kontroller temperaturen nøye.

Gjenoppvarming av væsker og mat

Bruk effektnivåene og tidsinnstillingene i denne tabellen som retningslinjer for kokingen.

Mat	Porsjon	Effekt	Tid (min.)	Ventetid (min.)	Instruksjoner
Drikke-varer (kaffe, te, vann)	150 ml (1 kopp) 300 ml (2 kopper) 450 ml (3 kopper) 600 ml (4 kopper)	1000W	1-1½ 1½-2 2½-3 3½-4	1-2	Hell over i kopper og varm opp igjen uten lokk: Sett 1 kopp i midten, 2 kopper tvers overfor hverandre og 3 kopper i en sirkel. La dem stå i mikrobølgeovnen under ventetiden og rør godt.
Suppe (avkjølt)	350g 450g 550g	1000W	3-4 3½-4½ 4-5	2-3	Hell over i en dyp keramisk tallerken eller bolle. Dekk med et plastlokk. Rør godt etter gjenoppvarming. Rør igjen før servering.
Stuing (avkjølt)	350g	600W	4½-5½	2-3	Plasser stuingen i en dyp keramisk tallerken. Dekk med et plastlokk. Rør av og til under gjenoppvarming og igjen før ventetiden og før servering.
Pasta med saus (avkjølt)	350g	600W	3½-4½	3	Legg pastaen (f.eks. spaghetti eller eggnudler) på en flat keramisk tallerken. Dekk med husholdningsfolie for mikrobølgeovner. Rør før servering.
Fylt pasta med saus (avkjølt)	350g	600W	4-5	3	Legg fylt pasta (f.eks. ravioli, tortellini) i en dyp keramisk tallerken. Dekk med et plastlokk. Rør av og til under gjenoppvarming og igjen før ventetiden og før servering.
Ferdig-rett (avkjølt)	350g 450g 550g	600W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Sett et måltid bestående av 2-3 avkjølte deler på en keramisk tallerken. Dekk med husholdningsfolie for mikrobølgeovner.

TINING (kun M1917N)

Mikrobølger egner seg ypperlig til opptining av frossenmat. Mikrobølger tiner maten skånsomt på kort tid. Dette kan være en stor fordel hvis man får uventede gjester.

Frossen fugl må tines grundig før koking. Fjern eventuelle metallklips og ta maten ut av eventuell emballasje, så tinevæsken kan renne bort.

Legg frossenmaten på en tallerken uten lokk. Snu maten halvveis i prosessen, tørk av eventuell væske og fjern eventuelle kråser så snart som mulig. Kontroller maten fra tid til annen for å forvisse deg om at den ikke kjennes varm. Hvis mindre og smalere deler av den frosne maten begynner å kjennes varme, kan de beskyttes ved å pakkes inn i meget smale striper av aluminiumsfolie under opptiningen.

Hvis fuglekjøttet skulle begynne å bli varmt utenpå, må du avbryte opptiningen og la den stå i 20 minutter før du fortsetter.
La fisken, kjøttet eller fuglen stå til de er helt tint. Ventetiden for fullføring av opptiningsprosessen vil variere, avhengig av mengden mat som skal tines. Se nedenstående tabell.

Hint: Flat mat tiner raskere enn tykk mat, og mindre mengder behøver mindre tid enn store. Husk dette hintet når du fryser ned og tiner opp mat. Bruk nedenstående tabell i forbindelse med tining av frossen mat med en temperatur på mellom ca. -18 og -20 °C.

All frossen mat bør tines opp med effektnivået for opptining (180 W).

Mat	Porsjon	Effekt	Tid (min.)	Ventetid (min.)
Kjøtt				
Kjøttdeig	200g 400g	7½ - 8½ 14 -16	5-20	Legg kjøttet på en flat keramisk tallerken. Beskytt tynnere kanter med aluminiumsfolie. Vend etter at halve opptiningstiden er omme.
Svinestek	250g	8½ - 9½		
Fugl				
Kyllingbiter	500g (2 stk.)	17 - 18	15-60	Legg først kyllingbitene med skinnet ned, hel kylling legges med brystsiden ned på en flat keramisk tallerken. Beskytt tynnere deler av vingene og endene med aluminiumsfolie. Vend etter at halve opptiningstiden er omme!
Helkylling	900g	28 - 30		
Fisk				
Fiskefileter	200g (2 stk.) 400g (4 stk.)	7-8 14 - 15	15-20	Legg frossen fisk midt på en flat keramisk tallerken. Legg de tynnere stykkene under de tykkere. Beskytt smale ender av filetene og halen på hel fisk med aluminiumsfolie. Vend etter at halve opptiningstiden er omme!
Frukt				
Bær	250g	8 - 9	5 - 15	Fordel frukten på en flat, rund glasstallerken (med stor diameter).
Brød				
Rundstykker (hvert på ca. 50 g)	2 stk. 4 stk.	1½ - 2 3 - 3½	5 - 10	Legg rundstykkene i en sirkel, eller brødet flatt på husholdningspapir på midten av dreietallerkenen. Vend etter at halve opptiningstiden er omme!
Toast/ sandwich	250g	6 - 6½		

Kokeveiledning (fortsatt)

SPESIELLE HINT

SMELTE SMØR
Legg 50 g smør i en liten, dyp glasstallerken. Dekk med et plastlokk.
Varm opp i 30-40 sekunder ved 1000 W, inntil smøret er smeltet.

SMELTE SJOKOLADE
Legg 100 g sjokolade i en liten, dyp glasstallerken.
Varm opp i 3-5 minutter med 450 W inntil sjokoladen er smeltet.
Rør en eller to ganger under smelting. Bruk stekevotter når du tar dem ut!

SMELTE KRYSTALLINSK HONNING
Legg 20 g krystallinsk honning i en liten, dyp glasstallerken.
Varm opp i 20-30 sekunder ved 300 W, inntil honningen er smeltet.

SMELTE GELATIN
Legg tørre gelatinplater (10 g) i kaldt vann i 5 minutter.
Legg tørket gelatin i en liten pyrexglasstallerken.
Varm opp i 1 minutt med 300 W. Rør etter smelting.

GLASUR (FOR KAKER)
Bland ferdigglasur (ca. 14 g) med 40 g sukker og 250 ml kaldt vann.
Tilbered udekket i en pyrexglassbolle i 3 ½ til 4 ½ minutt med 1000 W, inntil glasuren er gjennomsiktig. Rør to ganger under koking.

KOKE SYLTETØY
Legg 600 g frukt (f.eks. blandede bær) i en pyrexglassbolle av passelig størrelse, med lokk. Tilsett 300 g sukker og rør godt.
Kok under lokk i 10-12 minutter med 1000 W.
Rør flere ganger under koking. Tøm rett i små syltetøyglass med skrulokk. Dekk til retten under ventetiden på ca. 5 minutter.

KOKE PUDDING
Bland puddingpulver med sukker og melk (500 ml) ved å følge produsentens instrukser, og rør godt. Bruk en passe stor pyrexglassbolle med lokk. Kok under lokk i 6 ½ til 7 ½ minutt med 1000 W.
Rør godt flere ganger under koking.

BRUNE MANDELSKIVER
Fordel 30 g mandelskiver jevnt på en mellomstor keramisk tallerken.
Rør flere ganger under bruning i 3 ½ til 4 ½ minutt med 600 W.
La det stå i 2-3 minutter i ovnen. Bruk stekevotter når du tar dem ut!

Rengjøre mikrobølgeovnen

Følgende deler av mikrobølgeovnen bør rengjøres jevnlig for å hindre fett og matpartikler i å akkumuleres:

- ***Indre og ytre flater***
- ***Dør og dørlister***
- ***Dreietallerken og rulleringer***



Påse at dørlistene **ALLTID** er rene og at døren lukker seg ordentlig.

1. Rengjør ytre flater med en myk klut og varmt såpevann. Gå over bare med vann, og tørk.
2. Fjern eventuell sprut eller flekker på indre flater eller på rulleringen med en såpeklut. Gå over bare med vann, og tørk.
3. For å løsne fastbrente matpartikler og fjerne lukt, kan du sette en kopp med utvannet sitronsaft på dreietallerkenen og varme opp i ti minutter på maksimal effekt.
4. Vask den maskinvaskbare tallerkenen ved behov.



IKKE søl vann inn i ventilene. Bruk **ALDRI** slipende produkter eller kjemiske løsemidler. Vær spesielt forsiktig når du rengjør dørlistene for å forvisse deg om at ingen partikler:

- akkumuleres;
- hindrer at døren lukkes ordentlig.

Oppbevare og reparere mikrobølgeovnen

Ved oppbevaring eller service på mikrobølgeovnen bør man ta et par enkle forholdsregler.

Ovnen må ikke brukes hvis døren eller dørlistene er skadet:

- ***Brukket hengsel***
- ***Slitte lister***
- ***Ødelagt eller bøyd ovnskabinett***

Reparasjoner må bare utføres av kvalifiserte mikrobølgeovnsteknikere.



Fjern **ALDRI** det ytre kabinettet fra ovnen. Hvis ovnen ikke virker som den skal og trenger service, eller du ikke vet om alt er i orden eller ikke:

- Trekk ut støpselet av vegguttaket.
- Kontakt nærmeste servicesenter.



Hvis du vil sette bort ovnen midlertidig, må du velge et tørt, støvfritt sted.

Begrunnelse: Støv og damp kan ha negativ påvirkning på viktige deler i ovnen.

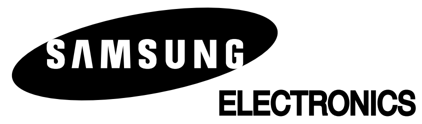


Mikrobølgeovnen er ikke beregnet på kommersiell bruk.

Tekniske spesifikasjoner

SAMSUNG forsøker stadig å forbedre sine produkter. Både konstruksjonsspesifikasjonene og disse brukerveiledningene kan derfor forandres uten ytterligere varsel.

Modell	**M1927N / M1917N**
Strømkilde	230V ~ 50 Hz
Strømforbruk Mikrobølge	 1400 W
Utgangseffekt	100 W / 1000 W (IEC-705)
Driftsfrekvens	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Nedkjølingsmetode	Kjøleviftemotor
Mål (B x H x D) Utvendig Ovnsrom	 517 x 297 x 379 mm 336 x 241 x 349 mm
Volum	28 liter
Vekt Netto	 Ca. 16 kg

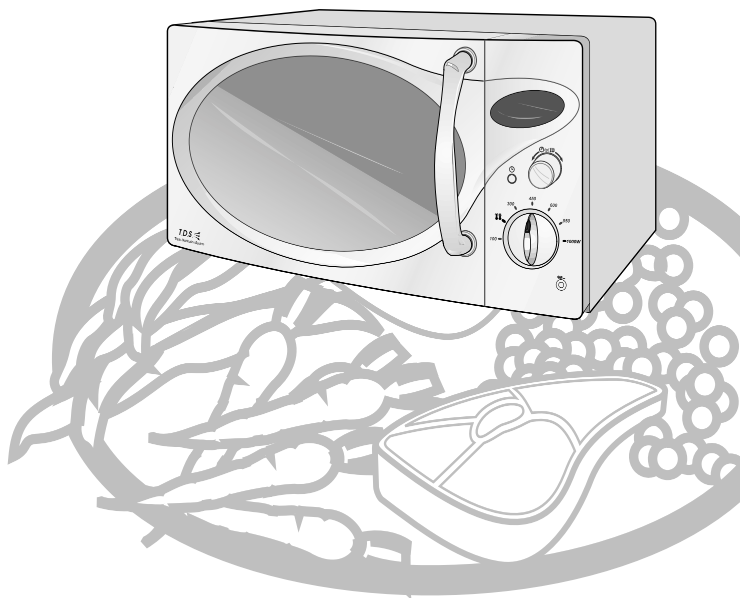

SAMSUNG
ELECTRONICS

SAMSUNG

MIKROAALTOUUNI

Käyttöohjeet ja ruoanvalmistusopas

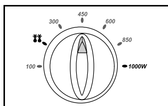
M1927N / M1917N



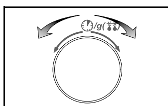
FI

Malli: M1927N

Kun haluat valmistaa ruokaa:

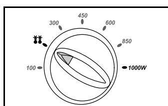


1. Aseta ruoka uuniin.
Valitse tehotaso kääntämällä **LÄMMITYSTEHON SÄÄDINTÄ**.

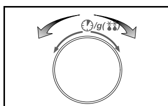


2. Valitse ruoanvalmistusaika kääntämällä **Aika/paino** (/g() -säädintä.
Tulos : Ruoanvalmistus käynnistyy noin kahden sekunnin kuluttua.

Kun haluat sulattaa ruokaa:

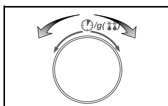


1. Käännä **LÄMMITYSTEHON SÄÄDIN Sulatus (** **)**-symbolin kohdalle.



2. Valitse oikea paino **Aika/paino** (/g() -säädintä kääntämällä.
Tulos : Ruoanvalmistus käynnistyy noin kahden sekunnin kuluttua.

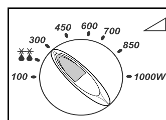
Kun haluat säätää lämmitysaikaa:



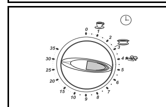
Anna ruoan olla uunissa.
Valitse oikea aika **Aika/paino** (/g() -säädintä kääntämällä.
Tulos : Ruoanvalmistus käynnistyy noin kahden sekunnin kuluttua.

Malli: M1917N

Kun haluat valmistaa ruokaa:

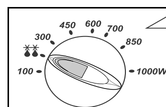


1. Aseta ruoka uuniin.
Valitse tehotaso kääntämällä **LÄMMITYSTEHON SÄÄDINTÄ**.

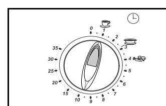


2. Valitse ruoanvalmistusaika kääntämällä **AJASTINTA**.

Kun haluat sulattaa ruokaa:

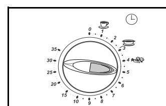


1. Käännä **LÄMMITYSTEHON SÄÄDIN Sulatus** ( ) symbolin kohdalle.



2. Valitse oikea aika kääntämällä **AJASTINTA**.

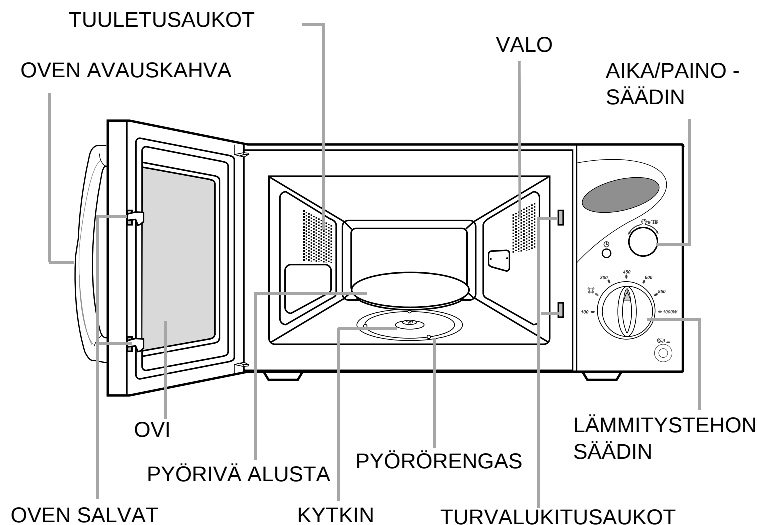
Kun haluat säätää lämmitysaikaa:



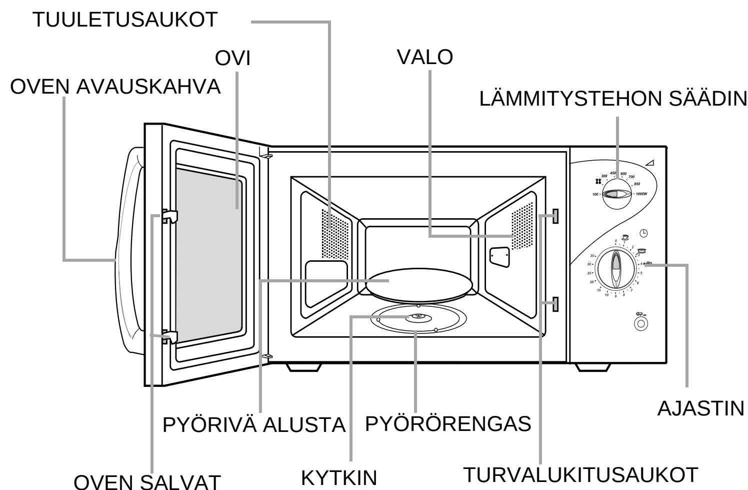
Anna ruoan olla uunissa.
Valitse oikea aika kääntämällä **AJASTINTA.**

Uuni

Malli: M1927N

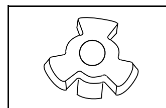


Malli: M1917N

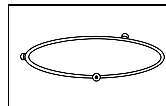


Lisälaitteet

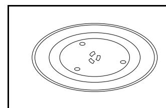
Ostamasi mikroaaltouunin mallista riippuen saat mukana lisälaitteita, joita voit käyttää monella tavalla.



1. **Kytkin**, valmiiksi asennettu uunin pohjassa olevan moottoriakselin päälle.
   Tehtävä   Kytkin pyörittää pyörivää alustaa.



2. **Pyörörengas**, asetetaan uunin keskiosaan.
   Tehtävä   Pyörörengas tukee pyörivää alustaa.



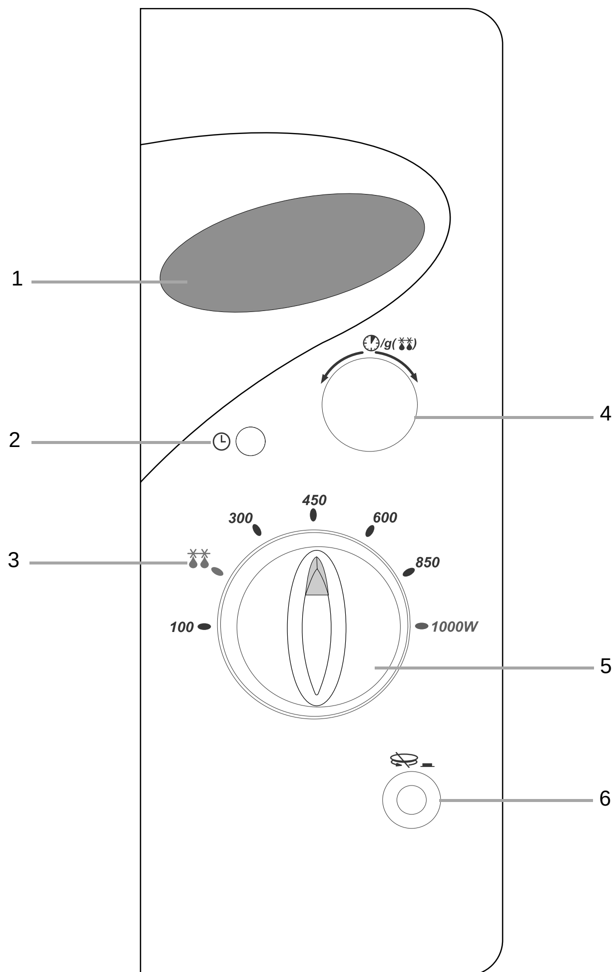
3. **Pyörivä alusta**, asetetaan pyörörenkaan päälle keskeltä kiinni kytkimeen.
   Tehtävä   Pyörivä alusta on tärkein ruoanlaittoalusta ja se on helppo irrottaa puhdistusta varten.

 ÄLÄ käytä mikroaaltouunia ilman pyörörengasta ja pyörivää alustaa.

FI

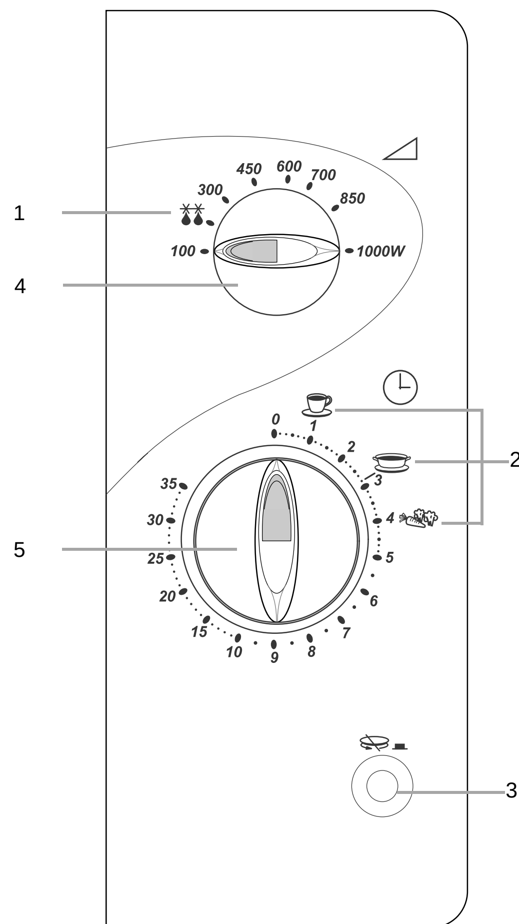
FI

Malli: M1927N



1. NÄYTTÖ
2. KELLONAJAN ASETUSPAINIKE
3. SULATUS
4. AIKA/PAINO -SÄÄDIN
5. LÄMMITYSTEHON SÄÄDIN
6. PYÖRIVÄ ALUSTA ON/OFF

Malli: M1917N



1. SULATUS
2. PIKALÄMMITYS
3. PYÖRIVÄ ALUSTA ON/OFF
4. LÄMMITYSTEHON SÄÄDIN
5. AJASTIN

FI

Olet ostanut SAMSUNG-mikroaaltouunin. Käyttöohjeet sisältävät paljon arvokasta tietoa ruoanvalmistuksesta mikroaaltouunissa:

- ***Turvaohjeet***
- ***Sopivat lisälaitteet ja astiat***
- ***Hyödyllisiä ruoanlaittovinkkejä***

Sisäkannessa on pikaohje, jossa on selitetty 3 ruoanvalmistuksen perustoimintoa:

- ***Ruoanvalmistus***
- ***Ruoan sulatus***
- ***Ylimääräisen ruoanvalmistusajan lisääminen***

Ohjekirjan alussa on kuvia uunista ja erityisesti sen ohjauspaneelista, jotta löydät oikeat painikkeet helposti.

Vaihe vaiheelta selitetyissä toiminnoissa on käytetty 3 eri symbolia


Tärkeää


Huom


Käännä

OHJEET, JOILLA VÄLTETÄÄN MAHDOLLINEN MIKROAALTOENERGIALLE ALTISTUMINEN

Seuraavien turvaohjeiden laiminlyönti voi johtaa vahingolliseen mikroaaltoenergialle altistumiseen.

(a) Älä missään tapauksessa yritä käyttää uunia sen oven ollessa auki tai kajota turvalukitukseen (oven salvat) tai asettaa mitään ylimääräistä turvalukitusaukkoihin.

(b) Älä aseta mitään uunin oven ja etuseinän väliin tai päästä ruoka-aineita tai puhdistusainejäämiä tiivistepinnoille. Varmista, että ovi ja oven tiivistepinnat ovat puhtaat pyyhkimällä ne käytön jälkeen ensin kostealla liinalla ja sitten pehmeällä, kuivalla liinalla.

(c) Älä käytä vioittunuttta uunia, ennen kuin sen on korjannut valmistajan kouluttama mikroaaltouunin huoltoteknikko. On erityisen täkeää, että uunin ovi sulkeutuu kunnolla, ja että seuraavat osat ovat täysin ehjät:
(1) Ovi, oven salvat ja tiivistepinnat
(2) Oven saranat (rikkinäiset tai löysät)
(3) Virtajohto

(d) Uunia saa säätää tai korjata ainoastaan valmistajan kouluttama mikroaaltouunin huoltoteknikko.

Tärkeät turvaohjeet.

Lue ohjeet huolellisesti läpi ja säilytä.

Ennen kuin valmistat ruokaa tai nesteitä mikroaaltouunissasi, tarkista, että seuraavia turvaohjeita noudatetaan.

1. **ÄLÄ** laita metalliesineitä mikroaaltouuniin:
- Metalliastioita
- Astioita, joissa on kulta- tai hopeareunukset
- Vartaita, haarukoita jne.

Syy: Uunissa voi ilmetä sähkökaaria tai kipinöintiä, jotka saattavat vaurioittaa uunia.

2. **ÄLÄ** lämmitä:
- Ilmatiiviitä tai tyhjiöpakattuja pulloja, tölkkejä, astioita
  Esim. vauvanruokapurkkeja
- Ilmatiiviitä ruokia.
  Esim. munia, kuorellisia pähkinöitä, tomaatteja

Syy: Paineenlisäys voi räjäyttää ne.
Vinkki: Poista kannet ja tee haarukalla muutamia reikiä kalvoihin, pusseihin jne.

3. **ÄLÄ** käytä mikroaaltouunia tyhjänä.
Syy: Uunin seinät saattavat vaurioitua.
Vinkki: Pidä aina vesilasi uunin sisällä. Vesi imee mikroaallot, jos vahingossa käynnistät uunin tyhjänä.

4. **ÄLÄ** peitä takaosassa olevia tuuletusaukkoja kankaalla tai paperilla.
Syy: Kangas tai paperi voivat syttyä uunista poistuvasta kuumasta ilmasta.

5. Käytä **AINA** uunikintaita, kun otat kuuman astian uunista.
Syy: Jotkin astiat imevät mikroaaltoja ja lämpö siirtyy aina ruoasta astiaan. Astiat ovat tämän vuoksi kuumia.

6. **ÄLÄ** kosketa lämmityselementtejä tai uunin sisäseiniä.
Syy: Seinät saattavat olla polttavan kuumat ruoanvalmistuksen päätyttyä, vaikka ne eivät vaikuta kuumilta. Älä päästä palavia materiaaleja kosketuksiin uunin sisäosien kanssa. Anna ensin uunin jäähtyä.

7. Minimoi uunin tulipaloriski:
- Älä säilytä palavia materiaaleja uunissa
- Poista paperi- tai muovipusseista muoviset sulkijat
- Älä aseta sanomalehtiä mikroaaltouuniin.
- Jos havaitset savua, pidä uunin ovi suljettuna ja sulje virta tai irrota uuni virtalähteestä

8. Ole erityisen varovainen lämmittäessäsi nesteitä ja vauvanruokia.
- Anna **AINA** lämmön tasaantua vähintään 20 sekuntia sen jälkeen kun uuni on lopettanut toiminnon.
- Sekoita tarvittaessa lämmityksen aikana ja **AINA** lämmityksen jälkeen.
- Ole varovainen käsitellessäsi ruoka-astiaa lämmityksen jälkeen. Voit polttaa itsesi, jos astia on liian kuuma.
- On olemassa myös viivästyneen purkauskiehumisen riski.
- Estä viivästynyt purkauskiehuminen ja mahdolliset palovammat asettamalla muovilusikka tai lasinen sekoitin juoma-astiaan ja sekoittamalla juomaa ennen lämmitystä, lämmityksen aikana ja sen jälkeen.

Syy: Nesteitä lämmitettäessä kiehumispisteen saavuttaminen voi viivästyä. Tämä tarkoittaa sitä, että kiehuminen voi alkaa vasta kun astia on otettu ulos uunista. Voit polttaa itsesi pahoin.

- Jos poltat itsesi, seuraa näitä ENSIAPUOHJEITA:
  * Upota palanut alue kylmään veteen vähintään 10 minuutiksi.
  * Peitä alue puhtaalla, kuivalla siteellä.
  * Älä laita iholle voiteita, öljyjä tai emulsioita.
- **ÄLÄ KOSKAAN** täytä astiaa aivan täyteen, ja valitse astia, joka on leveämpi yläosasta kuin alaosasta. Näin estät nesteen kiehumisen yli. Kapeakaulaiset pullot saattavat ylikuumentuessaan räjähtää.
- Tarkista **AINA** vauvanruoan tai maidon lämpötila ennen kuin annat sitä vauvalle.
- **ÄLÄ KOSKAAN** lämmitä tuttipulloa korkin kanssa, sillä pullo voi ylikuumentuessaan räjähtää.

9. Varo, ettet vaurioita virtajohtoa.
- Älä upota virtajohtoa tai pistoketta veteen, ja pidä virtajohto poissa kuumilta pinnoilta.
- Älä käytä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on vaurioitunut.

10. Seiso käsivarrenmitan päässä uunista, kun avaat ovea.
Syy: Kuuma ilma tai höyry saattavat aiheuttaa palovammoja.

11. Pidä uunin sisäosat puhtaina.
Syy: Uunin seiniin tai pohjalle roiskuneet ruoka-aineet tai rasvat voivat vahingoittaa pintamaalia ja vähentää uunin tehoa.

12. Saatat kuulla napsahtavan äänen toiminnon aikana (erityisesti sulatustoiminnon aikana).
Syy: Tämä on normaali ääni, joka johtuu sähkövirran tehon vaihtumisesta.

13. Kun mikroaaltouuni käynnistetään tyhjänä, virta sammuu automaattisesti. Voit käyttää uunia jälleen tavalliseen tapaan, kun olet antanut sen seistä 30 minuuttia.

TÄRKEÄT TURVAOHJEET

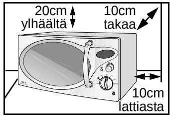
Kun lämmität tai valmistat ruokaa muovisissa, paperisissa tai muista palavista materiaaleista valmistetuissa kertakäyttöastioissa, katso uuniin silloin tällöin ruoanvalmistuksen aikana.

TÄRKEÄÄ

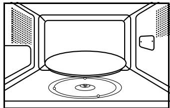
ÄLÄ KOSKAAN anna pienten lasten käyttää mikroaaltouunia tai leikkiä sillä. Älä myöskään jätä lapsia vartioimatta mikroaaltouunin lähelle sen ollessa käytössä. Lapsia kiinnostavia esineitä ei saa säilyttää tai piilottaa uunin yläpuolelle.

Mikroaaltouunin asentaminen

Aseta uuni tasaiselle pinnalle, joka kestää turvallisesti uunin painon.



1. Varmista mikroaaltouunia asentaessasi, että uunilla on riittävä tuuletus. Jätä uunin taakse ja sivuille vähintään 10 cm ja yläpuolelle 20 cm.



2. Poista kaikki pakkausmateriaalit uunin sisältä. Asenna pyörörengas ja pyörivä alusta. Tarkasta, että pyörivä alusta pyörii vapaasti.

3. Sijoita mikroaaltouuni siten, että pistokkeeseen pääsee käsiksi.

 **Älä** tuki tuuletusaukkoja, sillä muuten uuni voi ylikuumentua ja katkaista virran automaattisesti. Uunia ei voi käyttää ennen kuin se on jäähtynyt tarpeeksi.

 Turvallisuuden takaamiseksi pistoke on liitettävä 230 V:n, 50 Hz:n maadoitettuun vaihtovirtapistokkeeseen. Jos laitteen virtajohto on vioittunut, se on korvattava erikoisjohdolla (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E, HIGH PROJECT H.P 3). Ota yhteyttä paikalliseen jälleenmyyjääsi. ISRAELISSA virtajohto on PENCON(ZD16A), ETELÄ-AFRIKASSA se on APEX LEADS SA16 ja NIGERIASSA, GHANASSA, KENIASSA ja YHDISTYNEISSÄ ARABIEMIRAATEISSA se on PENCON(UD13A1).

 **Älä** asenna mikroaaltouunia kuumaan tai kosteaan tilaan, kuten esimerkiksi perinteisen uunin tai lämpöpatterin viereen. Uunin virtalähteen tietoja pitää noudattaa, ja mahdollisten jatkojohtojen on oltava samaa standardia kuin uunin mukana tuleva virtajohto. Pyyhi sisäosat ja oven tiivisteet kostealla liinalla, ennen kuin käytät mikroaaltouunia ensimmäistä kertaa.

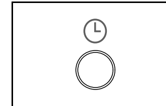
Ajan asettaminen (M1927N)

FI

Mikroaaltouunissa on sisäänrakennettu kello. Ajaksi voidaan asettaa joko 24-tuntinen tai 12-tuntinen näyttö. Kellonaika on asetettava:

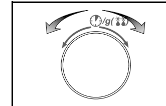
- ***kun asennat mikroaaltouunin ensimmäistä kertaa***
- ***sähkökatkon jälkeen***

 Älä unohda asettaa kellonaikaa uudelleen kesä- ja talviaikaan siirryttäessä.

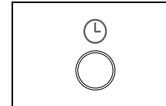


1. Kun haluat näyttää ajan... Paina ◷ -painiketta...

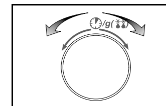
Kun haluat näyttää ajan...	Paina ◷ -painiketta...
24-tuntisena	Kerran
12-tuntisena	Kaksi kertaa



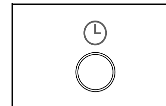
2. Säädä tunti **Aika/paino** (◷/g(⁂)) -säädintä kääntämällä.



3. Paina ◷ -painiketta.



4. Säädä minuutti **Aika/paino** (◷/g(⁂)) -säädintä kääntämällä.



5. Paina ◷ -painiketta.

FI

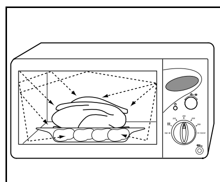
Miten mikroaaltouuni toimii

Mikroaallot ovat korkeataajuuksisia sähkömagneettisia aaltoja; niistä vapautuvan energian avulla ruokaa voidaan valmistaa tai uudelleenlämmittää ruoan koostumuksen tai värin muuttumatta.

Mikroaaltouunillasi voit:

- ***Sulatus***
- ***Pikalämmitys (vain mallissa M1917N)***
- ***Ruoanvalmistus***

Ruoanvalmistusperiaate



1. Magnetronin synnyttämät mikroaallot jakaantuvat tasaisesti ruoan pyöriessä pyörivällä alustalla. Tällä tavoin ruoka kypsyy tasaisesti.

2. Mikroaallot imeytyvät ruokaan noin 2,5 cm syvyyteen. Kypsyminen jatkuu tämän jälkeen lämmön levitessä ruokaan.

3. Kypsennysajat vaihtelevat käytetystä astiasta ja ruoan ominaisuuksista riippuen:
- määrä ja tiheys
- ruoan sisältämä vesi
- alkulämpötila (jääkaappilämpötila vai huoneenlämpö)



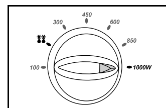
Koska ruoan keskiosat kypsyvät lämmön levitessä, kypsennys jatkuu vielä sen jälkeen, kun olet ottanut ruoan pois uunista. Noudata ruokaohjeissa ja tässä ohjekirjassa annettuja seisonta-aikoja, jolloin
- ruoka kypsyy tasaisesti myös keskeltä
- lämpötila on sama koko ruoassa.

Uunin oikean toiminnan varmistaminen

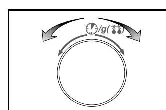
Seuraavien yksinkertaisten vaiheiden avulla voit tarkastaa, että uunisi toimii oikein kaikissa tilanteissa.

Aseta lasi vettä pyörivälle alustalle. Sulje ovi.

Malli: M1927N



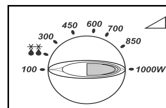
1. Valitse täysi teho kääntämällä **LÄMMITYSTEHON SÄÄDINTÄ**.



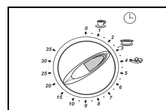
2. Aseta lämmitysajaksi 4–5 minuuttia kääntämällä **Aika/ paino** (/g()) -säädintä.
Tämän jälkeen veden tulisi kiehua.

Tulos : Ruoanvalmistus käynnistyy noin kahden sekunnin kuluttua. Kun ruoanvalmistus on päättynyt:
1) Uuni piippaa neljä kertaa.
2) Muistutussignaali piippaa kolme kertaa (joka minuutti).
3) Kellonaika näkyy jälleen näytöllä.

Malli: M1917N



1. Valitse täysi teho kääntämällä **LÄMMITYSTEHON SÄÄDINTÄ**.



2. Aseta lämmitysajaksi 4–5 minuuttia kääntämällä **AJASTINTA**.
Tämän jälkeen veden tulisi kiehua.



Uunin on oltava kytkettynä sopivaan pistorasiaan. Pyörivän alustan on oltava oikeassa asennossa uunin sisällä. Jos käytät muuta tehoa kuin täyttä tehoa, veden kiehuminen vie pidemmän ajan.

Ongelmatilanteet

Jos huomaat jonkin alla luetelluista ongelmista, kokeile annettuja ratkaisuja.

- ◆ Tämä on normaalia:
  - Kosteutta uunin sisällä
  - Ilmavirta oven ympärillä ja uunin ulkopuolella
  - Valon heijastuminen oven ympärillä ja uunin ulkopuolella
  - Höyryn purkautuminen oven ympäriltä tai tuuletusaukoista
- ◆ Uuni ei käynnisty, kun käännät **Aika/paino** (/g( )) -säädintä (M1927N).
  - Onko ovi kunnolla kiinni?
- ◆ Uuni ei käynnisty, kun käännät **AJASTINTA** (M1917N).
  - Onko ovi kunnolla kiinni?
- ◆ Ruoka ei ole kypsentynyt ollenkaan.
  - Oletko säätänyt ajastimen oikein?
  - Onko ovi kunnolla kiinni?
  - Oletko ylikuormittanut virtapiirin ja aiheuttanut sulakkeen palamisen tai katkaisijan laukeamisen?
- ◆ Uuni joko ylikypsentää ruoan tai jättää sen raa'aksi.
  - Oliko ruokatyypille annettu kypsennysajan pituus sopiva?
  - Valitsitko sopivan tehotason?
- ◆ Uunin sisällä tapahtuu kipinöintiä ja paukkumista (sähkökaaria).
  - Oletko käyttänyt astiaa, jossa on metalliosia?
  - Oletko jättänyt uuniin haarukan tai muun metallisen esineen?
  - Onko folio liian lähellä uunin sisäseiniä?
- ◆ Uuni aiheuttaa häiriöitä radioon tai televisioon.
  - Kun uuni on toiminnassa, televisioissa tai radioissa voi esiintyä pieniä häiriöitä. Tämä on normaalia. Ratkaise ongelma asentamalla uuni pois televisioiden, radioiden ja antennien läheisyydestä.
  - Jos uunin mikroprosessori havaitsee häiriöitä, näyttö saattaa nollautua. Ratkaise ongelma irrottamalla pistoke seinästä ja kytkemällä se takaisin. Aseta kellonaika uudelleen. (M1927N).

✉ Mikäli ylläolevat ohjeet eivät ratkaise ongelmaa, ota yhteyttä paikalliseen jälleenmyyjään tai SAMSUNG-palveluun.

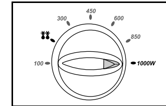
Ruoan valmistaminen/uudelleenlämmittäminen

Seuraavassa selitetään, miten ruokaa valmistetaan tai uudelleenlämmitetään.

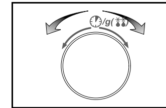
Tarkista AINA ruoanvalmistuksen asetukset, ennen kuin jätät uunin vartioimatta.

Aseta ruoka ensin keskelle pyörivää alustaa. Sulje ovi.

Malli: M1927N

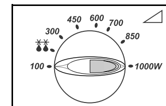


1. Valitse täysi teho kääntämällä **LÄMMITYSTEHON SÄÄDINTÄ.**
   (TÄYSI TEHO : 1000 W)

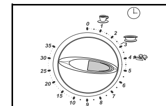


2. Säädä kellonaika kääntämällä **Aika/paino** (/g( )) -säädintä.
   Tulos : Uuniin syttyy valo ja pyörivä alusta alkaa pyöriä. Kun ruoanvalmistus on päättynyt:
   1) Uuni piippaa neljä kertaa.
   2) Muistutussignaali piippaa kolme kertaa (joka minuutti).
   3) Kellonaika näkyy jälleen näytöllä.

Malli: M1917N



1. Valitse täysi teho kääntämällä **LÄMMITYSTEHON SÄÄDINTÄ.**
   (TÄYSI TEHO : 1000 W)



2. Valitse ruoanvalmistusaika kääntämällä **AJASTINTA**.
   Tulos : Uuniin syttyy valo ja pyörivä alusta alkaa pyöriä.

 **Älä** koskaan käynnistä mikroaaltouunia tyhjänä.

 Voit muuttaa tehotasoa ruoanvalmistuksen aikana kääntämällä **LÄMMITYSTEHON SÄÄDINTÄ.**

FI

Tehotasot

Voit valita allaolevista tehotasoista sopivan.

Tehotasot	Teho
TÄYSI	1000 W
KORKEA	850 W
UUDELLEENLÄMMITYS (vain mallissa M1917N)	700 W
KESKIKORKEA	600 W
PUOLIKORKEA	450 W
KESKIMATALA	300 W
SULATUS (⁑)	180 W
MATALA/LÄMPIMÄNÄPITO	100 W

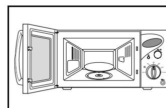
☒ Jos valitset korkeamman tehon, ruoanvalmistusaikaa on vähennettävä.

☒ Jos valitset matalamman tehon, ruoanvalmistusaikaa on lisättävä.

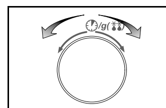
Ruoanvalmistuksen keskeyttäminen

Voit keskeyttää ruoanvalmistuksen milloin tahansa ja tarkistaa ruoan.

Malli: M1927N



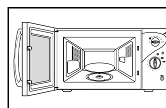
1. Keskeytä väliaikaisesti: Avaa ovi.
Tulos : Ruoanvalmistus keskeytyy. Voit jatkaa ruoanvalmistusta sulkemalla oven.



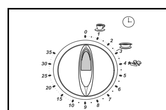
2. Keskeytä kokonaan:
Käännä **Aika/paino** (⏱/g(⁑)) -säädintä vasemmalle.
Näytölle tulee "0".



Malli: M1917N



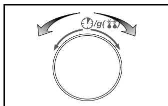
1. Keskeytä väliaikaisesti: Avaa ovi.
Tulos : Ruoanvalmistus keskeytyy. Voit jatkaa ruoanvalmistusta sulkemalla oven.



2. Keskeytä kokonaan:
Käännä **AJASTIN** kohtaan "0".

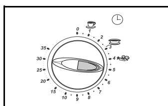
Ruoanvalmistusajan asettaminen

Malli: M1927N



Säädä jäljellä oleva ruoanvalmistusaika kääntämällä **Aika/ paino** (⏱/g(❄)) -säädintä.
Kääntämällä säädintä oikealle tai vasemmalle voit lisätä ruoanvalmistusaikaa valmistusprosessin aikana.

Malli: M1917N

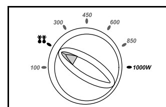


Säädä jäljellä oleva ruoanvalmistusaika kääntämällä **AJASTINTA**.

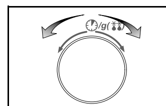
Automaattisen sulatustoiminnon käyttäminen (M1927N)

Automaattisella sulatustoiminnolla voit sulattaa lihaa, kanaa ja kalaa.

Aseta pakastettu ruoka ensin keskelle pyörivää alustaa ja sulje ovi.



1. Käännä **LÄMMITYSTEHON SÄÄDIN Sulatus** (❄) -symbolin kohdalle.



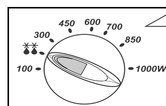
2. Valitse oikea paino **Aika/paino** (⏱/g(❄)) -säädintä kääntämällä.
   Tulos :
   - Sulatus alkaa.
   - Ruoanvalmistusaika vaihtuu automaattisesti, kun olet säätänyt ruoan painon.

 Käytä ainoastaan mikroaaltouuniin sopivia astioita.

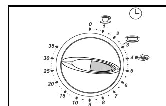
Ruoan manuaalinen sulattaminen (M1917N)

Sulatustoiminnolla voit sulattaa lihaa, kanaa ja kalaa.

Aseta pakastettu ruoka ensin keskelle pyörivää alustaa ja sulje ovi.



1. Käännä **LÄMMITYSTEHON SÄÄDIN Sulatus** (❄) symbolin kohdalle.



2. Valitse oikea aika kääntämällä **AJASTINTA**.
   Tulos : Sulatus alkaa.

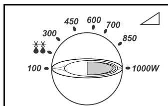
 Käytä ainoastaan mikroaaltouuniin sopivia astioita.

 Valitse manuaalinen sulatustoiminto 180 W:n teholla, jos haluat sulattaa ruokaa manuaalisesti. Katso manuaalisen sulatukseen ja sulatusaikoihin liittyviä lisätietoja sivulta 19 (vain mallissa M1917N).

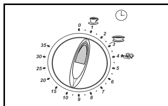
FI

Pikalämmitystoiminnon käyttäminen (M1917N)

Aseta pakastettu ruoka ensin keskelle pyörivää alustaa ja sulje ovi.



1. Käännä **LÄMMITYSTEHON SÄÄDIN** Täydelle teholle.



2. Valitse Pikalämmitys kääntämällä **AJASTINTA** (juomat ja keitot/kastikkeet, tuoreet vihannekset).

 Käytä ainoastaan mikroaaltouuniin sopivia astioita.

Pikalämmityksen asetukset (M1917N)

Tässä on muutamia vinkkejä ja suosituksia, joita kannattaa noudattaa ruoan valmistuksessa tai lämmityksessä Pikalämmitys- tai Ruoanvalmistustoiminnoilla.

Symbolit	Ruoka	Annoskoko	Ruoan-valmistus-aika	Seisonta-aika
	Juomat	150 ml	1 min.	1-2 min.
	Keitto/kastike	200-250 ml	2 min. 50 s.	2-3 min.
	Tuoreet vihannekset	300-350 g	4 min.	3 min.

Pyörivän alustan manuaalinen pysäyttäminen

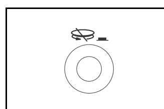
Pyörivän alustan on/off ( ) -painikkeen avulla voit käyttää suurikokoisia astioita, jotka täyttävät uunin, sillä painikkeella voit lopettaa alustan pyörimisen (vain manuaalisessa ruoanvalmistustilassa).

 Tulokset eivät ole yhtä tyydyttäviä, sillä ruoka valmistuu epätasaisemmin.

Suosittelemme, että käännät astian käsin ruoanvalmistusprosessin puolivälissä.

 **Varoitus!** Älä koskaan käytä pyörivää alustaa uunissa tyhjänä.

Syy: Tämä voi aiheuttaa tulipalon tai yksikön vahingoittumisen.



Paina **pyörivän alustan on/off** ( ) -painiketta.

Tulos : Jos pyörivän alustan painike voidaan painaa alas, alusta pyörii. Jos pyörivän alustan painike ponnahtaa painettaessa takaisin, alusta ei pyöri.

 Älä paina **pyörivän alustan on/off** ( )-painiketta ruoanvalmistuksen aikana.

Mikroastiaohje

Jotta ruoat kypsyisivät mikroaaltouunissa, mikroaaltojen on pystyttävä läpäisemään ruoka ilman, että ne heijastuvat astiasta tai imeytyvät siihen.

Valitse siksi mikroastiat huolellisesti. Jos astia on merkitty mikroaaltouunin kestäväksi, ei ole syytä huoleen.

Seuraavassa taulukossa luetellaan erilaisia astiatyyppejä ja miten niitä voidaan käyttää mikroaaltouunissa.

Astia	Mikroaalto uunin kestävä	Huomautukset
Alumiinifolio	✓ ✗	Voidaan käyttää pieniä määriä suojaamaan ylikiehumiselta. Uunissa voi ilmetä valokaaria, jos folio on liian lähellä uunin seinää tai jos foliota on käytetty liikaa.
Ruskistuslevy	✓	Älä esilämmitä yli 8 minuuttia.
Posliini ja saviastiat	✓	Posliini, saviastiat, lasitettu savi ja luuposliini sopivat yleensä mikroaaltouuniin, ellei niissä ole metallisia koristereunuksia.
Kertakäyttöiset polyesteri/pahviastiat	✓	Jotkin pakasteruoat on pakattu tällaisiin astioihin.
Pikaruokapakkaukset		
• Polystyreenimukit ja -astiat	✓	Voidaan käyttää ruoan lämmittämiseen. Polystyreeni saattaa sulaa ylikuumentuessaan.
• Paperipussit tai sanomalehti	✗	Saattaa syttyä palamaan.
• Kierrätyspaperi tai metallireunat	✗	Saattaa aiheuttaa valokaaria.
Lasiastiat		
• Monikäyttöiset uuni- ja pöytäastiat	✓	Voidaan käyttää, ellei niissä ole metallireunoja.
• Kristalli	✓	Voidaan käyttää ruoan tai nesteiden lämmittämiseen. Hieno lasi voi särkyä tai murtua, jos sitä lämmitetään nopeasti.
• Lasipurkit	✓	Kansi on poistettava. Sopii vain lämmitykseen.
Metalli		
• Astiat • Pakastepussien muovisulkimet	✗ ✗	Voivat aiheuttaa valokaaria tai tulipalon.
Paperi		
• Lautaset, mukit, lautasliinat ja talouspaperi	✓	Lyhytkestoiseen ruoanvalmistukseen ja lämmitykseen. Myös imemään liika kosteus.
• Kierrätyspaperi	✗	Saattaa aiheuttaa valokaaria.
Muovi		
• Astiat	✓	Erityisesti lämpöeristetty termosmuovi. Jotkin muut muovit saattavat vääntyä tai värjäytyä korkeissa lämpötiloissa. Älä käytä melamiinimuovia.
• Muovikelmu	✓	Voidaan käyttää kosteuden säilyttämiseen. Älä anna koskettaa ruokaa. Ole varovainen kelmua poistaessasi, sillä ruoasta vapautuu kuumia höyryjä.
• Pakastepussit	✓ ✗	Vain, jos keittämiseen tai uunikäyttöön soveltuva. Ei saa olla ilmatiivis. Pistele reikiä haarukalla, jos tarpeen.
Vahapaperi tai voipaperi	✓	Voidaan käyttää kosteuden säilyttämiseen ja roiskumisen estämiseen.

FI

MIKROAALLOT

Mikroaaltoenergia läpäisee ruoan ja imeytyy sen sisältämään veteen, rasvaan ja sokeriin.
Mikroaallot saavat ruoan molekyylit liikkumaan nopeasti. Molekyylien nopea liike synnyttää kitkaa ja kitkasta syntyvä lämpö kypsentää ruoan.

RUOANLAITTO

Mikroaaltouuníin soveltuvat astiat:
Astioiden pitää päästää mikroaaltoenergia lävitseen, jotta saadaan paras mahdollinen teho.
Mikroaallot heijastuvat metallista, kuten ruostumattomasta teräksestä, alumiinista ja kuparista, mutta läpäisevät keramiikkaa, lasia, posliinia ja muovia sekä paperia ja puuta. Näin ollen ruokaa ei saa koskaan valmistaa metalliastiassa.

Mikroaaltouunissa valmistettavaksi sopivia ruokia:
Monet ruoat sopivat mikroaaltouunissa valmistettaviksi, mm. tuoreet tai pakastevihannekset, hedelmät, pasta, riisi, vilja, pavut, kala ja liha. Mikroaaltouunissa voidaan myös valmistaa kastikkeita, tahnoja, keittoja, höyrytettyjä vanukkaita, säilykkeitä ja pataruokia. Yleisesti ottaen mikroaaltouuni on ihanteellinen kaikelle ruoalle, joka muuten valmistettaisiin liedellä. Esimerkiksi voin tai suklaan sulattamiseen (katso vinkkejä, tekniikoita ja vihjeitä käsittelevä luku).

Ruoan peittäminen kannella valmistuksen ajaksi
Ruoan peittäminen kannella on erittäin tärkeää, sillä höyrystynyt vesi laskeutuu ruoan pinnalle kuumana höyrynä, joka nopeuttaa kypsymisprosessia. Ruoka voidaan peittää monin tavoin, esim. keraamisella lautasella, muovikannella tai mikroaaltouuniin sopivalla kelmulla.

Seisonta-ajat
Kun ruoanvalmistus on päättynyt, on tärkeää antaa ruoan lämpötilan tasaantua seisonta-aikana.

Pakastevihannesten valmistusohje
Käytä sopivaa, kannellista pyrex-lasikulhoa. Kypsennä peitettynä vähimmäisaika - ks. taulukko. Jatka kypsennystä, kunnes saat mieleisesi lopputuloksen. Sekoita kaksi kertaa kypsennyksen aikana ja kerran sen jälkeen. Lisää kypsennyksen jälkeen suola, yrtit tai voi. Peitä kannella seisonta-ajaksi.

Ruoka	Annos	Teho	Aika (min.)	Seisonta-aika (min.)	Ohjeet
Pinaatti	300g	600W	10-11	2-3	Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä.
Parsa	300g	600W	9-10	2-3	Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä.
Herneet	300g	600W	8-9	2-3	Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä.
Pavut	300g	600W	8½-9½	2-3	Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä.
Sekavihan-nekset (herne/ maissi/ porkkana)	300g	600W	8-9	2-3	Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä.
Sekavihan-nekset (Kiina-mix)	300g	600W	9-10	2-3	Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä.

FI

Tuoreiden vihannesten valmistusohje

Käytä sopivaa, kannellista pyrex-lasikulhoa. Lisää 30-45 ml kylmää vettä (2-3 rkl) jokaista 250 g kohden, ellei ohjeelle ole suositusmäärää - ks. taulukko. Kypsennä peitettynä vähimmäisaika - ks. taulukko. Jatka kypsennystä, kunnes saat mieleisesi lopputuloksen. Sekoita kerran kypsennyksen aikana ja kerran sen päätyttyä. Lisää kypsennyksen jälkeen suola, yrtit tai voi. Peitä seisonta-ajaksi (3 minuuttia).

Vihje: Leikkaa tuoreet vihannekset tasakokoisiksi paloiksi. Mitä pienempiä palat ovat, sitä nopeammin ne kypsyvät.

Kaikki tuoreet vihannekset on kypsennettävä täydellä teholla (1000 W).

Ruoka	Annos	Aika (min.)	Seisonta-aika (min.)	Ohjeet
Parsa	250g 500g	4-4½ 7½-8	3	Valmista tasakokoisia paloja. Aseta varret keskelle.
Ruusukaali	250g	6-6½	3	Lisää 60-75 ml (5-6 rkl) vettä tai voinokare.
Porkkanat	250g	4½-5	3	Leikkaa porkkanat tasakokoisiksi paloiksi.
Kukkakaali	250g 500g	5-5½ 8-8½	3	Valmista tasakokoisia paloja kukinnoista. Leikkaa isot osat puoliksi. Aseta varret keskelle.
Kesäkur-pitsat	250g	4-4½	3	Leikkaa kesäkurpitsa paloiksi. Lisää 30 ml (2 rkl) vettä. Kypsennä, kunnes pehmeitä.
Munakoiso	250g	3-3½	3	Leikkaa munakoiso pieniksi paloiksi ja ripottele pinnalle 1 rkl sitruunamehua.
Purjo	250g	4-4½	3	Leikkaa purjo paksuiksi paloiksi.
Sienet	125g 250g	1½-2 2½-3	3	Valmistele pienet sienet kokonaisina ja isot paloina. Älä lisää vettä. Ripottele pinnalle sitruunamehua. Mausta suolalla ja pippurilla. Kuivaa ennen tarjoamista.
Sipulit	250g	4½-5	3	Leikkaa sipulit paloiksi tai puolikkaiksi. Lisää vain 15 ml (1 rkl) vettä.
Paprika	250g	4-4½	3	Leikkaa paprika pieniksi paloiksi.
Perunat	250g 500g	4½-5½ 7½-8½	3	Punnitse kuoritut perunat ja leikkaa ne tasakokoisiksi puolikkaiksi tai neljäsosiksi.
Kyssäkaali	250g	5-5½	3	Leikkaa kyssäkaali pieniksi kuutioiksi.

Tuoreen kalan valmistusohje

Käytä seuraavassa taulukossa olevia tehotasoja ja aikoja ruoanvalmistusohjeena.

Ruoka	Annos	Teho	Aika (min.)	Seisonta aika (min.)	Ohjeet
Kalafileet	200 g 400 g	600 W	3½-4½ 6-7	3-5	Huuhtele vedellä, ripottele pinnalle sitruunamehua ja aseta kalafileett laakealle pyrex-lasilautaselle. Peitä mikroaaltouuniin sopivalla kelmulla. Anna seistä 3–5 minuuttia.
Kokonainen kala	350 g(1) 700 g(2)	600W	4½-5½ 8-10	3-5	Huuhtele vedellä, ripottele pinnalle sitruunamehua ja aseta kala soikionmuotoiseen pyrex-lasiastiaan (2 kalaa päästä pyrstöön). Peitä mikroaaltouuniin sopivalla kelmulla kypsennyksen ajaksi ja seisonta-ajaksi. Anna seistä 3–5 minuuttia.

Ruoanvalmistusopas (jatkoa)

Riisin ja pastan valmistusohje

Riisi: Käytä isoa, kannellista pyrex-lasikulhoa - kypsän riisin tilavuus kaksinkertaistuu. Kypsennä kannella peitettynä. Kun kypsennysaika on ohi, sekoita ennen seisonta-aikaa ja lisää suola, yrtit ja voi.
Huomautus: riisi ei ehkä ole imenyt kaikkea vettä, vaikka kypsennysaika on ohi.

Pasta: Käytä isoa pyrex-lasivuokaa. Lisää kiehuvaa vettä ja hyppysellinen suolaa, ja sekoita hyvin. Kypsennä ilman kantta. Sekoita silloin tällöin kypsennyksen aikana ja sen päätyttyä. Peitä kannella seisonta-ajaksi ja valuta sen jälkeen lävikössä.

Ruoka	Annos	Teho	Aika (min.)	Seisonta-aika (min.)	Ohjeet
Valkoinen riisi (parboiled)	250g 375g	1000W	14-15 16½-17½	5	Lisää 500 ml kylmää vettä. Lisää 750 ml kylmää vettä.
Ruskea riisi (parboiled)	250g 375g	1000W	19-20 21-22	5-10	Lisää 500 ml kylmää vettä. Lisää 750 ml kylmää vettä.
Riisisekoitus (riisiä + villiriisiä)	250g 375g	1000W	15-16 17½-18½	5	Lisää 500 ml kylmää vettä. Lisää 750 ml kylmää vettä.
Jyväsekoitus (riisiä + muuta viljaa)	250g 375g	1000W	16-17 20-21	5-10	Lisää 400 ml kylmää vettä. Lisää 550 ml kylmää vettä.
Pasta	250g 500g	1000W	10-11 12-14	5	Lisää 1 l kuumaa vettä. Lisää 2 l kuumaa vettä.

UUDELLEENLÄMMITYS

Mikroaaltouunisi lämmittää ruoan uudelleen murto-osassa siitä ajasta, minkä tavalliset uunit vievät.
Käytä seuraavassa taulukossa olevia tehotasoja ja uudelleenlämmitysaikoja ohjeena. Taulukon ajat perustuvat huoneenlämpöisiin nesteisiin (+18 - +20 °C) tai jääkaappikylmiin ruokiin (+5 to +7 °C).

Asettaminen alustalle ja peittäminen kannella:
Älä lämmitä isokokoisia ruokia, kuten lihakimpaleita uudelleen - niistä tulee usein ylikypsiä ja ne kuivuvat ennen kuin lämpiävät kunnolla keskeltä. Pienien palojen uudelleenlämmitys onnistuu paremmin.

Tehotasot ja sekoittaminen:
Jotkin ruoat voidaan lämmittää uudelleen teholla 1000 W, kun taas toiset pitäisi lämmittää tehoilla 850 W, 600 W, 450 W tai jopa 300 W.
Katso ohjeita taulukoista. Yleensä on parempi lämmittää ruokaa uudelleen matalammilla tehoilla, jos ruoka on hienojakoista, sitä on paljon tai se kuumentuu nopeasti (esim. lihapiirakat).
Parhaan tuloksen saat, kun sekoitat ruoan hyvin tai käännät sitä lämmityksen aikana. Sekoita uudelleen ennen tarjoilua, mikäli mahdollista.
Ole erityisen varovainen lämmittäessäsi nesteitä ja vauvanruokia. Estä nesteiden viivästynyt kiehuminen jälkikäteen ja mahdolliset palovammat sekoittamalla ennen kypsennystä, kypsennyksen aikana ja sen jälkeen. Pidä ruoka mikroaaltouunissa seisonta-ajan. Suosittelemme muovilusikan tai lasisen sekoittimen laittamista nesteisiin. Vältä ruoan ylikuumentamista (ja siten pilaamista). On parempi aliarvioida kypsennysaika ja lisätä sen jälkeen tarvittaessa aikaa.

Lämmitys- ja seisonta-ajat:
Kun lämmität ruokaa uudelleen ensimmäistä kertaa, on hyödyllistä kirjata ylös ruoan vaatima lämmitysaika.
Varmista aina, että uudelleenlämmitetty ruoka on kauttaaltaan kuuma. Anna ruoan seistä vähän aikaa uudelleenlämmityksen jälkeen - näin lämpötilat tasoittuvat. Suositeltava seisonta-aika uudelleenlämmityksen jälkeen on 2-4 minuuttia, ellei taulukossa suositeta toisin. Ole erityisen varovainen lämmittäessäsi nesteitä ja vauvanruokia. Tutustu myös turvaohjeita käsittelevään lukuun.

NESTEIDEN UUDELLEENLÄMMITYS

Anna aina lämmön tasaantua vähintään 20 sekuntia sen jälkeen kun uuni on lopettanut lämmittämisen. Sekoita tarvittaessa lämmityksen aikana ja AINA lämmityksen jälkeen. Estä viivästynyt kiehuminen ja mahdolliset palovammat asettamalla muovilusikka tai lasinen sekoitin juoma-astiaan ja sekoittamalla juoma ennen lämmitystä, lämmityksen aikana ja sen jälkeen.

VAUVANRUOKIEN UUDELLEENLÄMMITTÄMINEN

VAUVANRUOAT:
Tyhjennä purkki syvälle keraamiselle lautaselle. Peitä muovikannella. Sekoita hyvin uudelleenlämmityksen jälkeen! Anna seistä 2-3 minuuttia ennen tarjoilua. Sekoita uudelleen ja tarkasta lämpötila. Suositeltava tarjoilulämpötila: 30–40 °C.

ÄIDINMAIDONVASTIKKEET:
Kaada maito steriloituun lasipulloon. Lämmitä ilman kantta. Älä koskaan lämmitä tuttipulloa korkin kanssa, sillä pullo voi ylikuumentuessaan räjähtää. Ravista hyvin ennen seisonta-aikaa ja uudelleen ennen tarjoilua! Tarkasta aina huolellisesti vauvanruoan tai maidon lämpötila ennen kuin annat sitä vauvalle. Suositeltava tarjoilulämpötila: noin 37 °C.

HUOMAUTUS:
Erityisesti vauvanruoka pitää tarkistaa huolellisesti ennen tarjoilua, jotta vältetään palovammat. Käytä seuraavassa taulukossa olevia tehotasoja ja aikoja uudelleenlämmitysohjeena.

Pakastetuille ruoille uudelleenlämmitys
Käytä seuraavassa taulukossa olevia tehotasoja ja aikoja uudelleenlämmitysohjeena.

Ruoka	Annos	Teho	Aika (min.)	Seison-taaika (min.)	Ohjeet
Pasta (pakaste)	400g	600W	15-17	3	Aseta pakastepasta, esimerkiksi tortellini tai ravioli laakeaan pyrex-lasiastiaan. Peitä muovikannella. Sekoita silloin tällöin kypsennyksen ja seisomisen aikana.
Lihaa kastik-keessa (pakaste)	450g	600W	14-16	3	Aseta pakastettu ateria (esim. kanacurry) laakeaan lasiastiaan ja peitä kannella. Sekoita silloin tällöin kypsennyksen ja seisomisen aikana.
Keitto (pakaste)	500g	850W	12-14	3	Laita pakastekeitto sopivankokoiseen, kannelliseen pyrex-lasiastiaan. Kypsennä kannella peitettynä. Sekoita silloin tällöin kypsennyksen ja seisomisen aikana.
Taikina-mykyt (pakaste)	150g 300g	600W	2-3 3-4	3	Aseta 2–4 pakastettua taikinamykyä vierekkäin isoon, kannelliseen pyrex-lasikulhoon. Kostuta mykyjen pinta kylmällä vedellä. Kypsennä kannella peitettynä.

Ruoanvalmistusopas (jatkoa)

Vauvanruoan ja maidonvastikkeen uudelleenlämmitys

Käytä seuraavassa taulukossa olevia tehotasoja ja aikoja uudelleenlämmitysohjeena..

Ruoka	Annos	Teho	Aika (min.)	Seisonta -aika (min.)	Ohjeet
Vauvan-ruoka (vihannekset + liha)	190g	600W	30 s.	2-3	Tyhjennä purkki syvälle keraamiselle lautaselle. Kypsennä kannella peitettynä. Sekoita kypsennyksen jälkeen. Anna seistä 2–3 minuuttia. Sekoita hyvin ennen tarjoilua ja tarkista lämpötila huolellisesti.
Vauvan puurot (suurimot + maito + hillo)	190g	600W	20 s.	2-3	Tyhjennä purkki syvälle keraamiselle lautaselle. Kypsennä kannella peitettynä. Sekoita kypsennyksen jälkeen. Anna seistä 2–3 minuuttia. Sekoita hyvin ennen tarjoilua ja tarkasta lämpötila huolellisesti.
Äidin-maidon-vastik-keet	100ml 200ml	300W	30-40 s. 1 min. 10 s. - 1 min. 20 s.	2-3	Sekoita tai ravista hyvin ja kaada steriloituun lasipulloon. Aseta keskelle pyörivää alustaa. Kypsennä ilman kantta. Sekoita hyvin ja anna seistä vähintään 3 minuuttia. Sekoita hyvin ennen tarjoilua ja tarkasta lämpötila huolellisesti.

Nesteiden ja ruokien uudelleenlämmitys

Käytä seuraavassa taulukossa olevia tehotasoja ja aikoja uudelleenlämmitysohjeena..

Ruoka	Annos	Teho	Aika (min.)	Seisonta-aika (min.)	Ohjeet
Juomat (huoneenl-ämpöinen kahvi, tee ja vesi)	150 ml (1 kuppi) 300 ml (2 kuppia) 450 ml (3 kuppia) 600 ml (4 kuppia)	1000W	1-1½ 1½-2 2½-3 3½-4	1-2	Kaada mukiin ja lämmitä ilman kantta: Aseta 1 kuppi keskelle, 2 kuppia toisiaan vastapäätä, ja 3 tai 4 kuppia ympyrän muotoon. Pidä mikroaaltouunissa seisonta-ajan ja sekoita hyvin.

Ruoka	Annos	Teho	Aika (min.)	Seisonta-aika (min.)	Ohjeet
Keitto (jää-kaappi-kylmä)	350g 450g 550g	1000W	3-4 3½-4½ 4-5	2-3	Kaada syvälle keraamiselle lautaselle tai syvään keraamiseen kulhoon. Peitä muovikannella. Sekoita hyvin uudelleenlämmityksen jälkeen! Sekoita uudelleen ennen tarjoilua.
Pata-ruoka (jää-kaappi-kylmä)	350g	600W	4½-5½	2-3	Aseta pataruoka syvälle keraamiselle lautaselle. Peitä muovikannella. Sekoita silloin tällöin uudelleenlämmityksen aikana ja uudelleen ennen seisonta-aikaa ja ennen tarjoilua.
Pasta ja pasta-kastike (kylmä)	350g	600W	3½-4½	3	Laita pasta (esim. spagetti tai nuudelit) laakealle keraamiselle lautaselle. Peitä mikroaaltouuniin sopivalla kelmulla. Sekoita ennen tarjoamista.
Täytetty pasta ja pasta-kastike (jää-kaappi-kylmä)	350g	600W	4-5	3	Laita täytetty pasta (esim. raviolit tai tortellinit) syvälle keraamiselle lautaselle. Peitä muovikannella. Sekoita silloin tällöin uudelleenlämmityksen aikana ja uudelleen ennen seisonta-aikaa ja ennen tarjoilua.
Lautas-ateria (jää-kaappi-kylmä)	350g 450g 550g	600W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Laita 2-3 jääkaappikylmästä ruoasta koostuva ateria keraamiseen astiaan. Peitä mikroaaltouuniin sopivalla kelmulla.

FI

SULATUS (vain mallissa M1917N)

Mikroaaltouunit sopivat loistavasti pakastettujen ruokien sulattamiseen. Mikroaallot sulattavat pakastetun ruoan hellävaraisesti ja lyhyessä ajassa. Tästä voi olla suurta apua, esimerkiksi jos saat yllätysvieraita.

Pakastettu kana pitää sulattaa ennen lämmittämistä. Poista kaikki metalliset sulkimet ja pakkausmateriaali, jotta sulavat nesteet valuvat pois.

Aseta pakasteruoka astiaan ilman kantta. Käännä puolivälissä sulatusta, valuta pois nesteet ja poista sisälmykset mahdollisimman nopeasti.
Tarkasta silloin tällöin, ettei ruoka tunnu lämpimältä.

Jos ruoan pienemmät ja ohuemmat osat alkavat lämmitä, ne voidaan suojata käärimällä ne pieniin alumiinifolion palasiin sulatuksen ajaksi.
Jos kana alkaa lämmitä ulkopinnalta, lopeta sulatus ja anna seistä 20 minuuttia ennen kuin jatkat sulatusta.

Anna kalan, lihan ja siipikarjan seistä, jotta ne sulavat täysin. Täydellisen sulatuksen seisonta-aika vaihtelee sulatettavasta määrästä riippuen. Katso ohjetta allaolevasta taulukosta.

Vihje: Ohuet, tasaiset ruoat sulavat paremmin kuin paksut, ja pienien määrien sulatukseen tarvitaan vähemmän aikaa kuin isojen. Muista tämä vihje pakastaessasi ja sulattaessasi ruokaa.

Kun sulatat pakastettuja ruokia, joiden lämpötila on noin -18° - 20 °C, katso ohjetta seuraavasta taulukosta.

Kaikki pakastetut ruoat on sulatettava sulatusteholla (180W,).

Ruoka	Annos	Aika (min.)	Seisonta aika (min.)	Ohjeet
Liha				
Jauheliha	200g 400g	7½ - 8½ 14 -16	5-20	Aseta liha laakealle keraamiselle lautaselle. Suojaa ohuemmat reunat alumiinifoliolla. Käännä, kun puolet sulatusajasta on kulunut.
Pihvit	250g	8½ - 9½		
Kana				
Kanan palat	500g (2 kpl)	17 - 18	15-60	Aseta ensin kanapalat nahkapuoli alaspäin ja kokonaiset kalat rintapuoli alaspäin laakealle keraamiselle lautaselle. Suojaa ohuemmat osat, kuten siivet ja reunaosat alumiinifoliolla. Käännä, kun puolet sulatusajasta on kulunut!
Kokonainen kana	900g	28 - 30		
Kala				
Kalafileet	200g (2 kpl) 400g (4 kpl)	7-8 14 - 15	15-20	Aseta pakastettu kala keskelle laakeaa keraamista lautasta. Aseta ohuemmat osat paksumpien alle. Suojaa fileiden kapeat reunat ja kokonaisen kalan pyrstö alumiinifoliolla. Käännä, kun puolet sulatusajasta on kulunut!
Hedelmät				
Marjat	250g	8 - 9	5 - 15	Levitä hedelmät laakeaan, pyöreään lasiastiaan (halkaisijaltaan suuri)
Leipä				
Sämpylät (kukin noin 50g)	2 kpl 4 kpl	1½ - 2 3 - 3½	5 - 10	Aseta sämpylät ympyrän muotoon talouspaperille pyörivän alustan päälle. Käännä, kun puolet sulatusajasta on kulunut!
Paahtoleipä/ vaalealeipä	250g	6 - 6½		

Ruoanvalmistusopas (jatkoa))

ERITYISOHJEITA

VOIN SULATTAMINEN
Aseta 50 g voita pieneen, syvään lasiastiaan. Peitä muovikannella.
Lämmitä 30–40 sekuntia 1000 W:ssa, kunnes voi on sulanut.

SUKLAAN SULATTAMINEN
Aseta 100 g suklaata pieneen, syvään lasiastiaan.
Lämmitä 3–5 minuuttia 450 W:ssä, kunnes suklaa on sulanut.
Sekoita kerran tai kaksi sulatuksen aikana. Käytä uunikintaita ottaessasi astiaa pois uunista!

KITEISEN HUNAJAN SULATTAMINEN
Aseta 20 g kiteistä hunajaa pieneen, syvään lasiastiaan.
Lämmitä 20-30 sekuntia 300 W:ssa, kunnes hunaja on sulanut.

LIIVATTEEN SULATTAMINEN
Aseta kuiva liivatelehti (10 g) 5 minuutiksi kylmään veteen.
Aseta kuivattu liivate pieneen pyrex-lasiastiaan.
Lämmitä 1 minuutti 300 W:ssä. Sekoita sulattamisen jälkeen.

KAKUNKUORRUTE (KAKKUIHIN JA LEIVOKSIIN)
Sekoita valmiskuorrutteeseen (n. 14 g) 40 g sokeria ja 2,5 dl kylmää vettä.
Valmista ilman kantta pyrex-lasivuoassa 3,5–4,5 minuuttia 1000 W:ssa.
kunnes kuorrute on läpinäkyvää. Sekoita kaksi kertaa valmistuksen aikana.

HILLON KEITTÄMINEN
Aseta 600 g hedelmiä (esim. marjasekoitusta) sopivan kokoiseen, kannelliseen pyrex-lasivuokaan. Lisää 300 g hillosokeria ja sekoita hyvin.
Keitä kannen alla 10–12 minuuttia 1000 W:ssa.
Sekoita useita kertoja keittämisen aikana. Tyhjennä välittömästi pieniin hillopurkkeihin, joissa on kierrekansi. Anna seistä kannen alla 5 minuuttia.

VANUKKAAN VALMISTUS
Sekoita valmiiseen vanukasjauheeseen sokeria ja vettä (0,5 l) seuraten valmistajan ohjeita ja sekoita hyvin. Käytä sopivaa, kannellista pyrex-lasikulhoa.
Keitä kannen alla 6,5–7,5 minuuttia 1000 W:ssa.
Sekoita useita kertoja keittämisen aikana.

MANTELILASTUJEN RUSKISTAMINEN
Levitä 30 g mantelilastuja tasaisesti keskikokoiselle keraamiselle lautaselle.
Sekoita useita kertoja 3,5–4,5 minuutin ruskistamisen aikana 600 W:ssa.
Anna seistä 2–3 minuuttia uunissa. Käytä uunikintaita ottaessasi astiaa pois uunista!

Mikroaaltouunin puhdistaminen

Seuraavat mikroaaltouunin osat pitää puhdistaa säännöllisesti, jotta rasva ja ruoanmurut eivät pinty uunin pintoihin:

- ***Sisä- ja ulkopinnat***
- ***Ovi ja oven tiivisteet***
- ***Pyörivä alusta ja pyörörengas***

 Varmista **AINA**, että oven tiivisteet ovat puhtaat ja että ovi sulkeutuu kunnolla.

1. Puhdista ulkopinnat pehmeällä liinalla ja lämpimällä saippuavedellä. Huuhtele ja kuivaa.
2. Poista kaikki roiskeet tai tahrat sisäpinnoilta tai pyörörenkaasta saippuoidulla liinalla. Huuhtele ja kuivaa.
3. Poista kovettuneet ruoat ja tuoksut asettamalla kupillinen sitruunamehua pyörivälle alustalle ja lämmittämällä 10 minuuttia täydellä teholla.
4. Pese astianpesukoneen kestävä levy aina tarpeen tullen.

 **ÄLÄ** läikytä vettä tuuletusaukkoihin. **ÄLÄ KOSKAAN** käytä hankaavia aineita tai kemiallisia liuottimia. Huolehdi erityisesti oven tiivisteitä puhdistaessasi siitä, että likahiukkaset eivät:

- Muodosta kertymiä
- Estä oven sulkeutumista kunnolla.

Mikroaaltouunin säilyttäminen ja korjaaminen

Ota huomioon seuraavat turvaohjeet mikroaaltouunisi säilytyksessä ja huollossa.

Uunia ei saa käyttää, jos sen ovi tai oven tiivisteet ovat vaurioituneet:

- ***Rikkinäiset saranat***
- ***Vahingoittuneet tiivisteet***
- ***Vääntynyt tai taipunut uuni***

Korjauksen saa suorittaa ainoastaan pätevä mikroaaltouunin huoltoteknikko.

☛ **ÄLÄ KOSKAAN** poista uunin ulkokuorta. Jos uunissa on vikaa ja se tarvitsee huoltoa, tai olet epävarma sen kunnosta:
- Ota uuni irti seinäpistokkeesta
- Ota yhteyttä lähimpään huoltokeskukseen

✉ Jos haluat säilyttää uuniasi väliaikaisesti jossain muualla, valitse kuiva, pölytön paikka.

Syy: Pöly ja kosteus voivat vahingoittaa uunin toimivia osia.

✉ Tätä mikroaaltouunia ei ole tarkoitettu kaupalliseen käyttöön.

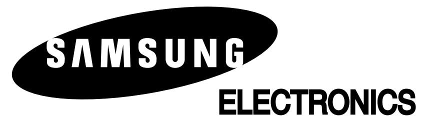
Tekniset tiedot

FI

SAMSUNG haluaa kehittää tuotteitaan jatkuvasti. Sekä uunin tekniset tiedot että nämä käyttöohjeet voivat täten muuttua ilman erillistä ilmoitusta.

Malli	**M1927N / M1917N**
Virtalähde	230V ~ 50 Hz
Virrankulutus Mikroaaltouuni	 1400 W
Teho	100 W / 1000 W (IEC-705)
Taajuusalue	2450 MHz
Magnetroni	OM75P(31)
Jäähdytysjärjestelmä	Moottoroitu ilmastointi
Mitat (L x K x S) Ulkokuori Uunin aukko	 517 x 297 x 379 mm 336 x 241 x 349 mm
Tilavuus	28 litraa
Paino Netto	 N. 16 kg .

FI

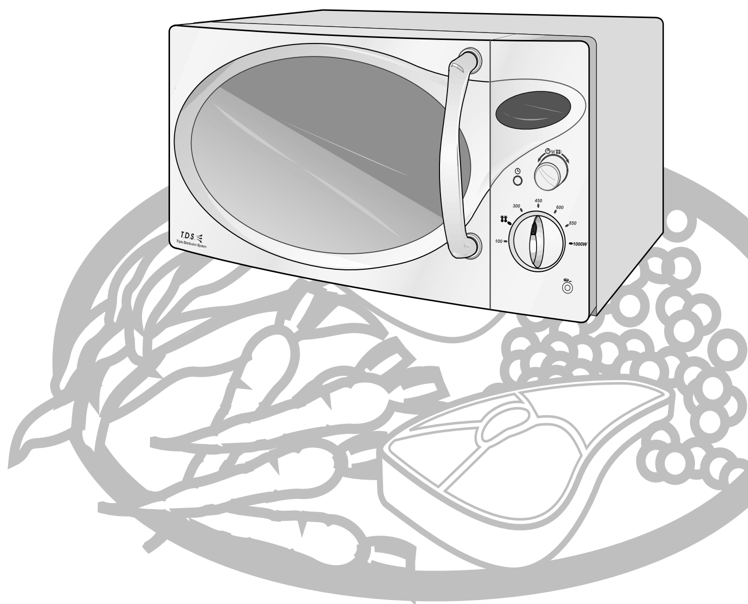

SAMSUNG
ELECTRONICS

SAMSUNG

MIKROBØLGEOVN

Brugervejledning og Tilberedningsvejledning

M1927N / M1917N

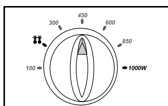


DK

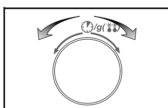
Nem opslagsbog

Model : M1927N

Hvis du vil tilberede maden

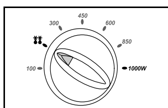


1. Sæt maden i ovnen.
   Vælg den rette effekt ved at dreje på knappen **REGULERING AF TILBEREDNINGSEFFEKT**.

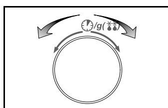


2. Vælg tilberedningstiden ved at dreje på knappen **Tid/ Vægt** (/g()) .
   Resultat : Tilberedningen startes efter ca. to sekunder.

Hvis du vil bruge optøning af fødevarer

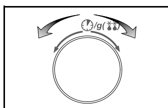


1. Drej knappen **REGULERING AF TILBEREDNINGSEFFEKT** hen på Optøningssymbolet ().



2. Drej knappen **Tid/Vægt**(/g()) for at vælge den rigtige vægt.
   Resultat : Tilberedningen startes efter ca. to sekunder.

Hvis du vil forlænge tilberedningstiden

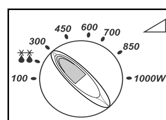


Lad maden stå i ovnen.

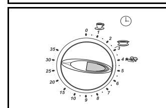
Drej knappen **Tid/Vægt** (/g()) hen på den ønskede tid.
Resultat : Tilberedningen startes efter ca. to sekunder.

Model : M1917N

Hvis du vil tilberede maden

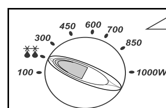


1. Sæt maden i ovnen.
   Vælg den rette effekt ved at dreje på knappen **REGULERING AF TILBEREDNINGSEFFEKT**.

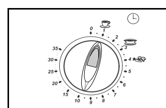


2. Vælg tilberedningstiden ved at dreje **TIMER**-knappen efter behov.

Hvis du vil bruge optøning af fødevarer

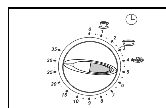


1. Drej knappen **REGULERING AF TILBEREDNINGSEFFEKT** hen på Optøningssymbolet ().



2. Vælg den korrekte tid ved at dreje **TIMER**-knappen efter behov.

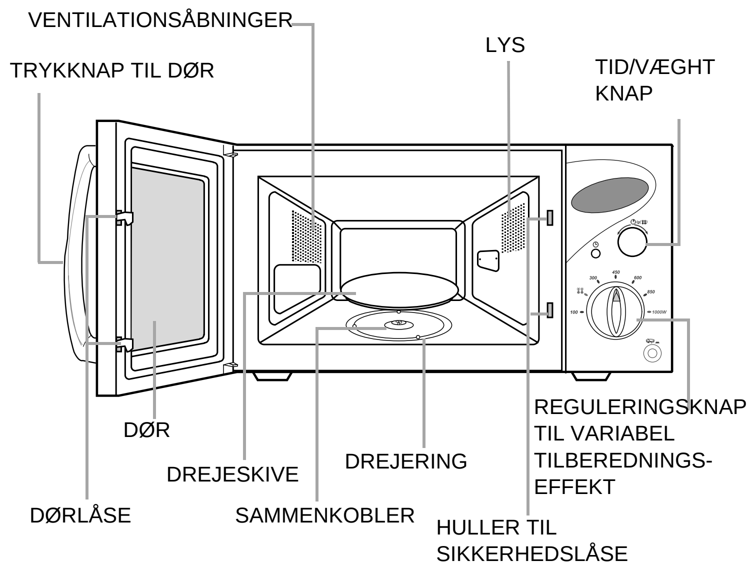
Hvis du vil forlænge tilberedningstiden



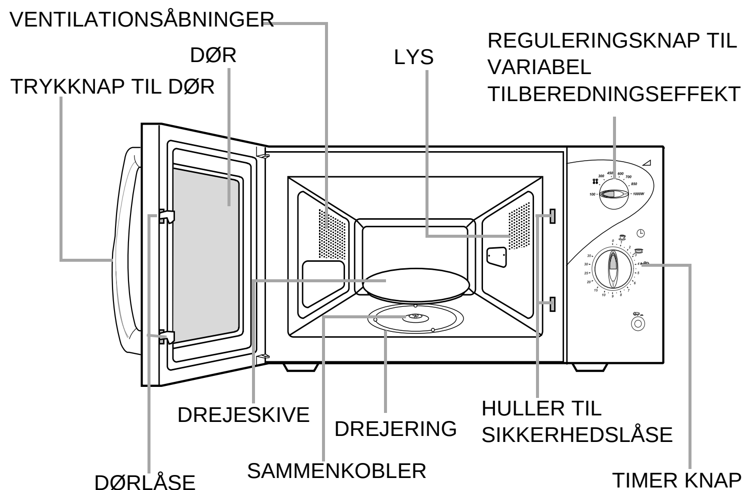
Lad maden stå i ovnen.
Vælg den korrekte tid ved at dreje **TIMER**-knappen efter behov.

Ovn

Model : M1927N



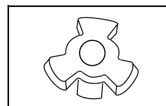
Model : M1917N



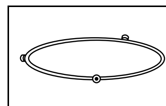
Tilbehør

DK

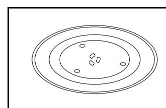
Afhængigt af, hvilken model du har købt, medfølger diverse tilbehør, som kan bruges på flere forskellige måder.



1. **Sammenkobleren** er allerede installeret over motorakslen nederst i ovnen.
   Formål : Formål: Sammenkobleren drejer drejeskiven.



2. **Drejeringen** skal installeres i midten af ovnen.
   Formål : Drejeringen bærer drejeskiven.

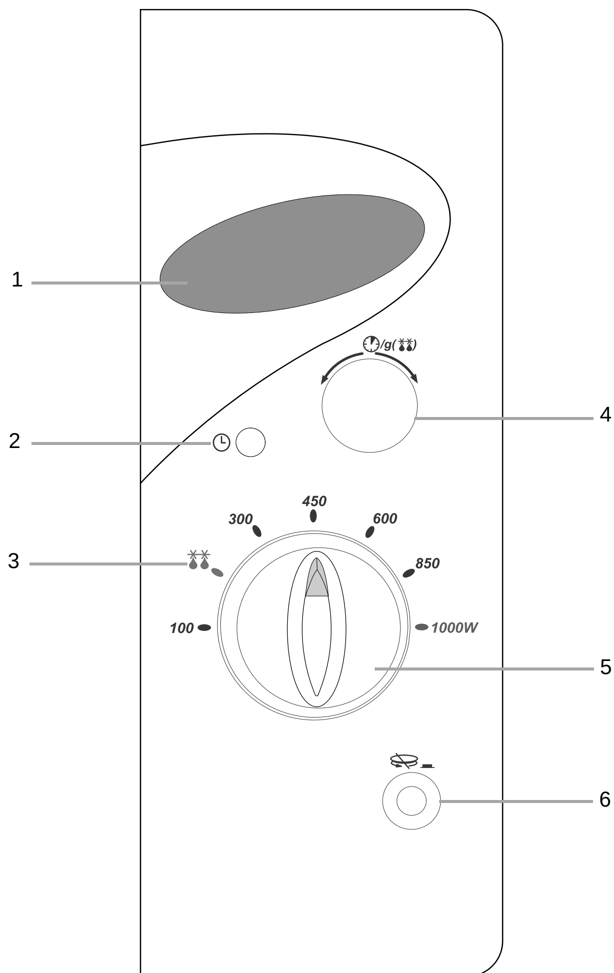


3. **Drejeskiven** skal installeres på drejeringen med den midterste montering på sammenkobleren.
   Formål : Drejeskiven fungerer som den egentlige kogeplade og den tages let ud med henblik på rengøring.

 BENYT IKKE mikrobølgeovnen uden drejering og drejeskiven.

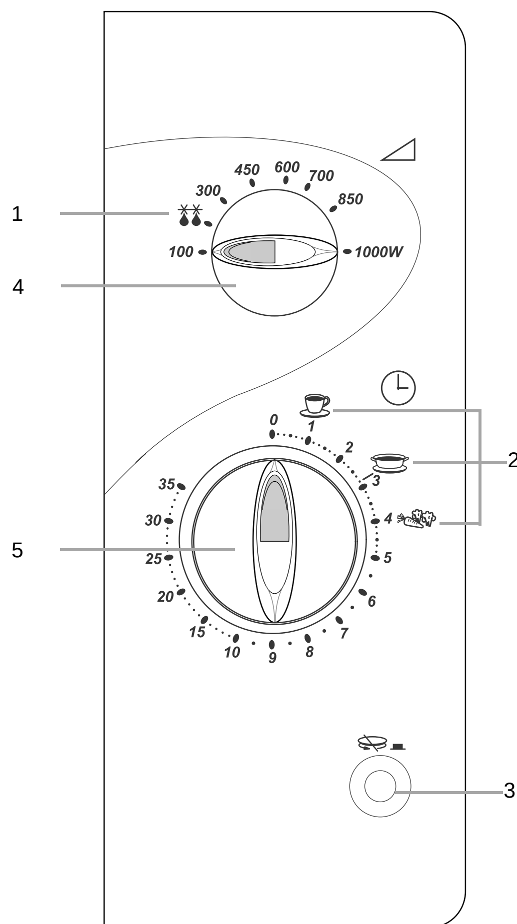
Kontrolpanel

Model : M1927N



1. DISPLAY
2. INDSTILLING AF UR
3. OPTØNING
4. TID/VÆGHT KNAP
5. REGULERINGSKNAP TIL VARIABEL TILBEREDNINGSEFFEKT
6. TÆND/SLUK FOR DREJESKIVE

Model : M1917N



1. OPTØNING
2. HURTIGOPVARMNING
3. TÆND/SLUK FOR DREJESKIVE
4. REGULERINGSKNAP TIL VARIABEL TILBEREDNINGSEFFEKT
5. TIMER KNAP

Brug af instruktionshåndbogen

Du har lige købt en SAMSUNG mikrobølgeovn. Brugervejledningen indeholder vigtige oplysninger om tilberedning af mad i mikrobølgeovnen:

- ***Sikkerhedsforanstaltninger***
- ***Egnet tilbehør og kogegar***
- ***Nyttige tips om tilberedninge***

Inde i omslaget er der en nem opslagsvejledning, der forklarer de 3 grundlæggende tilberedningsfunktioner:

- ***Tilberedning***
- ***Optøning***
- ***Ekstra tilberedningstid***

Forrest i håndbogen er ovnen og – ikke mindst – kontrolpanelet illustreret, så du let kan finde knapperne.

I trin-for-trin procedurerne bruges 3 forskellige symboler:

		
Vigtigt	**Bemærk**	**Drej**

DK

FORHOLDSREGLER, DER SKAL TRÆFFES MOD PÅVIRKNING AF KRAFTIG MIKROBØLGE-ENERGI

Hvis nedenstående sikkerhedsforanstaltninger ikke overholdes, kan det forårsage skadelig påvirkning fra mikrobølgerne.

(a) Du må under ingen omstændigheder forsøge at betjene ovnen med åben dør eller ændre på sikkerhedslåsene (dørlåse) eller stikke genstande ind i hullerne til sikkerhedslåsene.

(b) Placer ikke genstande mellem ovndøren og forsiden af ovnen, og vær opmærksom på at fjerne madrester og rengøringsmidler fra tætningslisterne med det samme. Kontroller, at døren og tætningslisterne holdes rene ved først at tørre med en fugtig klud og derefter med en blød, tør klud.

(c) Benyt ikke ovnen, hvis den er beskadiget, før den er blevet repareret af en kvalificeret tekniker, der er uddannet hos forhandleren. Det er specielt vigtigt, at ovndøren lukker ordentligt, og at der ikke er sket nogen skade på:
(1) Døren, dørens tætningslister og disses overflade
(2) Dørhængsler (løse eller gået i stykker)
(3) El-ledninger

(d) Ovnen bør kun justeres og repareres af en kvalificeret tekniker, der er uddannet hos forhandleren.

DK

Vigtige sikkerhedsforanstaltninger

Læs dem omhyggeligt. Opbevares til senere reference.

Inden tilberedning af mad eller væske i mikrobølgeovnen skal du kontrollere, at følgende sikkerhedsforanstaltninger er truffet.

1. **BRUG IKKE** køkkengrej af metal i mikrobølgeovnen:
   - Metalbeholdere
   - Service og bestik med guld- eller sølvbelægning
   - Grillspid, gafler o.lign.

   Årsag: Der kan opstå gnister, som kan skade ovnen.
2. **Opvarm IKKE**:
   - Lufttætte eller vakuumtætte flasker, glas, beholdere
     F.eks.) Glas med babymad
   - Fødevarer, der indeholder luft.
     F.eks.) Æg, nødder i skaller, tomater

   Årsag: Det øgede tryk kan bevirke, at de eksploderer.
   Tip: Fjern låg, og prik hul i overflader, poser o.lign.
3. **BRUG IKKE** mikrobølgeovnen, når den er tom.
   Årsag: Ovnens vægge kan tage skade.
   Tip: Hav altid et glas vand stående i ovnen. Vandet vil absorbere mikrobølgerne, hvis du ved et uheld får startet den tomme ovn.
4. **DÆK IKKE** de bagerste ventilationsåbninger med stof eller papir.
   Årsag**:** Stoffet eller papiret kan antændes, når varm luft strømmer ud af ovnen.
5. **BENYT ALTID** grydelapper, når du tager en tallerken ud af ovnen.
   Årsag: Nogle tallerkener absorberer mikrobølger, og varmen overføres altid fra maden til tallerkenen. Derfor bliver tallerkenerne varme.
6. **RØR IKKE** varmeelementer eller de indvendige vægge i ovnen.
   Årsag**:** Ovnvæggene kan være varme nok til at give forbrændinger, selv efter at tilberedningen er færdig, og selvom de måske ikke virker sådan. Lad ikke let antændeligt materiale komme i kontakt med den indvendige del af ovnen. Lad først ovnen afkøle.
7. For at mindske risikoen for brand i ovnen:
   - Opbevar ikke brændbart materiale i ovnen.
   - Fjern metalclips fra papir eller plastikposer
   - Tør ikke aviser i mikrobølgeovnen
   - Hvis der opstår røg, hold da ovndøren lukket, og sluk eller afbryd strømmen til ovnen.
8. Vær særlig påpasselig ved opvarmning af væsker og babymad.
   - GIV ALTID MADEN en hensætningstid på mindst 20 sekunder efter, ovnen er slukket, således at temperaturen kan udlignes.
   - Hvis nødvendigt skal der omrøres under opvarmningen, og ALTID efter opvarmningen.
   - Vær forsigtig ved håndtering af beholderen efter opvarmning. Du kan brænde dig, hvis beholderen er for varm.
   - Der er risiko for forsinket stødkogning.
   - For at forhindre forsinket stødkogning og risiko for skoldning bør du røre rundt i væsken med en plastikske eller en glaspind før, under og efter opvarmning.

   Årsag: Under opvarmning af væske kan kogepunktet blive forsinket. Dette betyder, at stødkogningen kan begynde efter, at beholderen er taget ud af ovnen, og du kan blive skoldet.
   - I tilfælde af skoldning, skal du følge disse FØRSTEHJÆLPS-INSTRUKTIONER:
     * Hold det skoldede område under koldt vand i mindst 10 minutter.
     * Dæk med en ren, tør forbinding.
     * Påfør ikke creme, olie eller lotion.
   - **FYLD ALDRIG** beholderen til kanten, og vælg en beholder, der er bredere foroven end forneden for at forhindre, at væsken koger over. Flasker med smalle halse kan eksplodere, hvis de bliver for varme.
   - **KONTROLLER ALTID** temperaturen på babymad eller mælk, før du giver den til barnet.
   - **OPVARM ALDRIG** en sutteflaske med sutten på, da flasken kan eksplodere, hvis den bliver for varm.
9. Pas på ikke at beskadige ledningen.
   - Dyp ikke ledningen eller stikket i vand, og hold ledningen væk fra varme overflader.
   - Brug ikke ovnen, hvis ledningen eller stikket er beskadiget.
10. Stå i en armslængde fra ovnen, når du åbner døren.
    Årsag: Udstrømmende varm luft eller damp kan forårsage skoldning.
11. Hold ovnens indvendige område rent.
    Årsag: Madrester eller oliestænk på ovnens vægge eller bund kan beskadige malingen og reducere ovnens effektivitet.
12. Der kan være "klikkende" lyde under brug, specielt ved optøning.
    Årsag: Når strømeffekten ændres, kan du høre denne lyd. Det er normalt.
13. Hvis en mikrobølgeovn betjenes, når den er tom, vil strømmen automatisk blive afbrudt af sikkerhedsmæssige grunde. Du kan bruge ovnen igen, efter den har stået i mere end 30 minutter.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORSKRIFTER

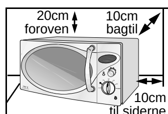
Under tilberedningen bør du af og til kigge til maden, hvis du tilbereder den i engangsbeholdere af plastik, papir eller andre brændbare materialer.

VIGTIGT

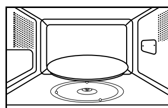
Små børn bør **ALDRIG** bruge eller lege med mikrobølgeovnen. De bør heller ikke være uden opsyn i nærheden af mikrobølgeovnen, når denne er i brug. Genstande, som børn er interesserede i, bør aldrig opbevares og gemmes lige over ovnen.

Installation af mikrobølgeovnen

Placer ovnen på en jævn, lige overflade, der er stærk nok til at bære ovnen.



1. Ved installation af ovnen skal du sikre dig, at der er tilstrækkelig luft omkring ovnen, dvs. at der mellem ovn og væg skal være mindst 10 cm luft bagtil og til siderne samt 20 cm foroven.



2. Fjern al emballage inde i ovnen.
Installer drejering og drejeskive.
Kontroller, at drejeskiven drejer frit.

3. Denne mikrobølgeovn skal placeres, så stikket er tilgængeligt.

☞ **Bloker aldrig** luftventilerne, da ovnen kan blive overophedet og derved slå fra automatisk. Den vil forblive ude af drift, indtil den af tilstrækkeligt afkølet.

☞ For din egen sikkerheds skyld skal ledningen tilsluttes en trebenet stikkontakt med jordforbindelse, 230 Volt vekselstrøm, 50 Hz. Hvis ovnens ledning er beskadiget, skal den udskiftes med en speciel ledning (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E, HIGH PROJECT H.P 3). Kontakt din lokale forhandler for at få den udskiftet. I ISRAEL bruges PENCON(ZD16A), i SYD AFRIKA APEX LEADS SA16 og i NIGERIA, GHANA, KENYA og i DE FORENDE ARABISKE EMIRATER bruges PENCON(UD13A1).

☞ **Installer ikke** mikrobølgeovnen i varme eller fugtige omgivelser, som f.eks. ved siden af en almindelig ovn eller en radiator. De anførte specifikationer vedrørende strømforsyning til ovnen skal overholdes, og en eventuel forlængerledning skal overholde samme standard som den ledning, der følger med ovnen ved købet. Brug en fugtig klud til at tørre ovnen af indvendig samt dørens tætningslister, før du bruger mikrobølgeovnen første gang.

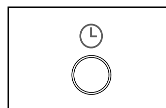
Indstilling af uret (M1927N)

Mikrobølgeovnen har et indbygget ur. Du kan vælge mellem en 24-timers og 12-timers indstilling. Du skal indstille uret:

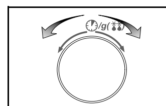
- ***Når du første gang installerer mikrobølgeovnen***
- ***Efter en strømafbrydelse***



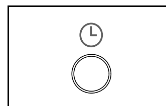
Glem ikke at stille uret, når der skiftes mellem sommer- og vintertid.



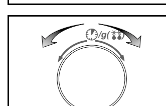
1. For at indstille uret til... — Tryk på knappen ◷ ...
24-timers indstilling — En gang
12-timers indstilling — To gange



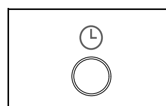
2. Drej på knappen **Tid/Vægt** (◷/g) for at indstille timer.



3. Tryk på knappen ◷ .



4. Drej på knappen **Tid/Vægt** (◷/g) for at indstille minutter.



5. Tryk på knappen ◷ .

DK

Sådan fungerer en mikrobølgeovn

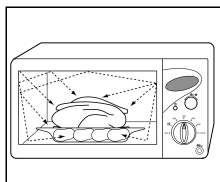
DK

Mikrobølger er højfrekvenselektromagnetiske bølger. Den frigjorte energi kan tilberede eller opvarme maden uden at ændre hverken form eller kulør.

Du kan bruge mikrobølgeovnen til:

- ***Optøning***
- ***Hurtigopvarmning (kun M1917N)***
- ***Tilberedning***

Tilberedningsregler



1. Mikrobølgerne, der udvikles af magnetronen fordeles ensartet, da maden drejer rundt på drejeskiven. Maden koges derfor ensartet.

2. Mikrobølgerne absorberes i maden indtil en dybde på ca. 2,5 cm. Kogningen fortsætter derefter, efterhånden som varmen afgives inde i maden.

3. Kogetiden varierer alt efter madens egenskaber, og hvilken opskrift der bliver brugt:
- Mængde og massefylde
- Vandindhold
- Begyndelsestemperatur (afkølet eller ikke)



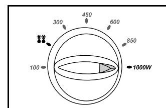
Da den midterste del af maden bliver kogt ved varmeafgivelse, fortsætter kogningen selv efter, at du har taget maden ud af ovnen. De angivne tider i opskrifterne og i denne håndbog skal derfor overholdes for at sikre:
- Gennemkogning af maden
- Den samme temperatur i hele portionen

Kontroller, at ovnen fungerer korrekt

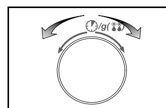
Med følgende enkle fremgangsmåde kan du til enhver tid selv kontrollere, om ovnen fungerer korrekt.

Placer et glas vand på drejeskiven. Luk derefter døren.

Model : M1927N



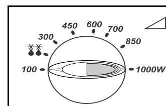
1. Stil effektniveauet til maksimum ved at dreje knappen **REGULERING AF TILBEREDNINGSEFFEKT**.



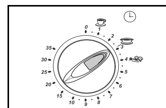
2. Indstil tiden til 4 - 5 minutter ved at dreje knappen **Tid/ Vægt** (/g( )).
Vandet skal derefter koge.

Resultat : Tilberedningen startes efter ca. to sekunder.
1) Kogningen begynder, og når den er slut, bipper ovnen fire gange.
2) Herefter vil tre bip en gang i minuttet minde dig om, at maden er færdig.
3) Den aktuelle tid vises igen.

Model : M1917N



1. Stil effektniveauet til maksimum ved at dreje knappen **REGULERING AF TILBEREDNINGSEFFEKT**.



2. Indstil tiden til 4-5 minutter ved at dreje **TIMER**-knappen. Vandet skal derefter koge.



Ovnen skal være tilsluttet en passende stikkontakt. Drejeskiven skal være på plads i ovnen. Hvis du bruger en anden effekt end maksimum-effekten, tager det længere tid, før vandet koger.

Sådan går du frem, hvis du er i tvivl eller får problemer

Hvis du kommer ud for et af de nedenfor nævnte problemer, kan du prøve de foreslåede løsningsmuligheder.

◆ Dette er normalt:
- Kondens inde i ovnen
- Luftstrøm omkring døren og yderbeklædning
- Lysskær rundt om døren og yderbeklædning
- Dampudslip omkring døren eller ventilationshuller

◆ Ovnen går ikke i gang, når du drejer på knappen **Tid/Vægt** (/g()) . (M1927N)
- Er døren helt lukket?

◆ Ovnen starter ikke, når du drejer på TIMER-knappen (M1917N).
- Er døren helt lukket?

◆ Maden bliver slet ikke tilberedt.
- Har du indstillet tiden korrekt?
- Er døren lukket?
- Har du overbelastet strømkredsen og derved sprunget en sikring eller udløst en afbryder?

◆ Maden er enten kogt for meget eller for lidt.
- Indstillede du den rigtige tilberedningstid for denne type mad?
- Valgte du den rigtige effekt?

◆ Der opstår gnister og smæld inde i ovnen.
- Har du brugt en tallerken med metalbelægning?
- Har du glemt en gaffel eller et andet redskab af metal i ovnen?
- Er der kommet et stykke alufolie for tæt på ovnvæggene?

◆ Ovnen forårsager radio- og tv-forstyrrelser.
- Der kan opstå lette radio- og tv-forstyrrelser, når ovnen er i gang. Dette er normalt. For at løse problemet skal ovnen installeres i passende afstand fra radio, tv og antenner.
- Hvis forstyrrelsen opfanges af ovnens mikroprocessor, kan displayet blive slettet. For at løse problemet skal stikket tages ud af stikkontakten og derefter sættes i igen. Indstil tiden igen.

Hvis ovennævnte retningslinier ikke kan afhjælpe problemet, skal du kontakte din lokale forhandler eller SAMSUNG eftersalgs-service.

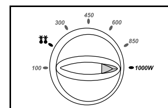
Tilberedning / opvarmning

Nedenstående procedure forklarer, hvordan maden skal henholdsvis koges og opvarmes.

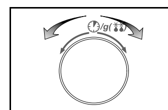
KONTROLLER ALTID tilberedningsindstillingerne, før du forlader ovnen uden opsyn.

Placer maden midt på drejeskiven. Luk døren.

Model : M1927N

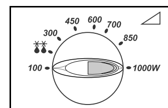


1. Stil effektniveauet til maksimum ved at dreje knappen **REGULERING AF TILBEREDNINGSEFFEKT**. (MAKSIMUM EFFEKT : 1000 W)

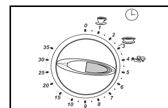


2. Vælg tilberedningstiden ved at dreje på knappen **Tid/Vægt** (/g()) .
<u>Resultat :</u> Ovnlyset tændes, og drejeskiven begynder at rotere.
1) Kogningen begynder, og når den er slut, bipper ovnen fire gange.
2) Herefter vil tre bip en gang i minuttet minde dig om, at maden er færdig.
3) Den aktuelle tid vises igen.

Model : M1917N



1. Stil effektniveauet til maksimum ved at dreje knappen **REGULERING AF TILBEREDNINGSEFFEKT**. (MAKSIMUM EFFEKT : 1000 W)



2. Vælg tilberedningstiden ved at dreje **TIMER**-knappen.
<u>Resultat :</u> Ovnlyset tændes, og drejeskiven begynder at rotere.

 **Tænd aldrig** mikrobølgeovnen, når den er tom.

 Du kan ændre effekten under tilberedningen ved et dreje knappen **REGULERING AF TILBEREDNINGSEFFEKT**.

DK

DK

Effektniveauer

Du kan vælge mellem nedenstående effektniveauer.

Effektniveau	**Output**
FULD	1000 W
HØJ	850 W
OPVARMNING (Kun M1917N)	700 W
MEDIUM HØJ	600 W
MEDIUM	450 W
MEDIUM LAV	300 W
OPTØNING(⁂)	180 W
LAV / HOLD VARM	100 W

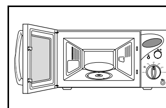
✉ Hvis du vælger et højere effektniveau, skal tilberedningstiden sættes ned.

✉ Hvis du vælger et lavere effektniveau, skal tilberedningstiden sættes op.

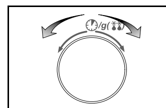
Afbrydelse af tilberedningen

Du kan til enhver tid afbryde tilberedningen for at se til maden.

Model : M1927N



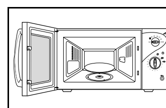
1. Hvis du vil afbryde midlertidigt: Åbn døren.
Resultat : Tilberedningen stopper. Luk døren for at starte tilberedningen igen.



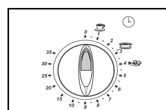
2. Hvis du vil afbryde helt:
Drej **Tid/Vægt** (⏲/g(⁂)) knappen til venstre.
Der vises "0".



Model : M1917N



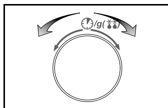
1. Hvis du vil afbryde midlertidigt: Åbn døren.
Resultat : Tilberedningen stopper. Luk døren for at starte tilberedningen igen.



2. Hvis du vil afbryde helt:
Drej **TIMER**-knappen til "0".

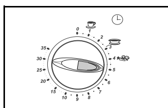
Justering af tilberedningstiden

Model : M1927N



Juster den resterende tilberedningstid ved at dreje på knappen **Tid/Vægt** (/g()).
Drej indstillingsknappen til højre eller venstre for at øge tilberedningstiden på maden under tilberedningen.

Model : M1917N



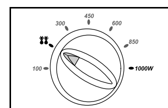
Juster den resterende tilberedningstid ved at dreje **TIMER**-knappen.

Anvendelse af den automatiske optøningsfunktion (M1927N)

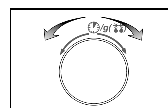
DK

Ved at bruge optøningsfunktionen kan du tø kød, fjerkræ og fisk op.

Anbring den frosne mad midt på drejetallerkenen og luk døren.



1. Drej knappen **REGULERING AF TILBEREDNINGSEFFEKT** til **Optøningssymbolet** () .



2. Drej knappen **Tid/Vægt** (/g()) for at vælge den rigtige vægt.
   Resultat :
   - Optøningen begynder.
   - Tilberedningstiden tilpasses automatisk, når vægten stilles.

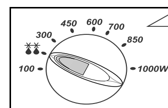


Brug kun emner, der er mikrobølgesikre.

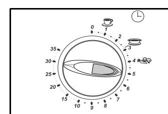
Manuel optøning af mad (M1917N)

Ved at bruge optøningsfunktionen kan du tø kød, fjerkræ og fisk op.

Anbring den frosne mad midt på drejetallerkenen og luk døren.



1. Drej knappen **REGULERING AF TILBEREDNINGSEFFEKT** til **Optøningssymbolet**() .



2. Drej knappen **TIMER** hen på den ønskede tid.
   Resultat : Optøningen begynder.



Brug kun emner, der er mikrobølgesikre.

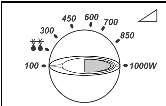


Vælg den manuelle optøningsfunktion med en effekt på 180W, hvis du vil optø manuelt. Yderligere oplysninger om manuel optøning og optøningstider findes på side 19 (kun M1917N).

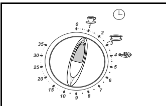
DK

Anvendelse af hurtigopvarmningsfunktionen (M1917N)

Anbring den frosne mad midt på drejetallerkenen og luk døren.



1. Drej knappen **REGULERING AF TILBEREDNINGSEFFEKT** til maksimal effekt.



2. Drej **TIMER**-knappen til **Hurtigopvarmning** (drikke eller suppe/sovs, friske grøntsager).

✉ Brug kun emner, der er mikrobølgesikre.

Indstillinger af hurtigopvarmning (M1917N)

Her følger nogle tips og anbefalinger, der kan følges ved tilberedning eller opvarmning af maden med hurtigopvarmnings- og tilberedningsfunktionen.

Symboler	Mad	Portions-størrelse	Tilberedningstid	Hensætnings-tid
	Drikke	150 ml	1 min.	1-2 min.
	Suppe/Sovs	200-250 ml	2 min. 50 sek.	2-3 min.
	Friske grøntsager	300-350 g	4 min.	3 min.

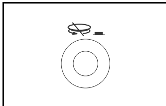
Manuelt stop af drejeskiven

Med Tænd/sluk( ) -knappen til drejeskiven kan du anvende store tallerkener, der fylder hele ovnrummet, ved at standse drejeskivens rotation (kun i manuel tilberedning).

☞ Resultaterne vil være mindre tilfredsstillende i dette tilfælde, da tilberedningen er mindre jævn. Vi anbefaler at du vender tallerkenen manuelt allerede halvvejs gennem tilberedningen.

☞ **Advarsel !** Brug aldrig drejeskiven uden mad i ovnen.

Grund: Det kan udløse brand eller skader på enheden.



Tryk på **Tænd/sluk**( ) knappen til drejeskiven.

Resultat : Hvis knappen til drejeskiven kan trykkes ind, vil den rotere. Hvis knappen til drejeskiven springer ud igen, vil den ikke rotere..

✉ Tryk ikke på **Tænd/sluk**( ) knappen til drejeskiven under tilberedning.

Vejledning i kogekar

For at kunne tilberede mad i mikrobølgeovnen skal mikrobølgerne kunne trænge ind i maden uden at blive kastet tilbage eller opsuget af den benyttede tallerken.
Vær derfor omhyggelig med at vælge kogekar. Hvis kogekarret er mærket som mikrobølgesikkert, er der ingen grund til bekymring.

Følgende tabel indeholder de forskellige typer kogekar og angiver, om og hvordan de skal anvendes i en mikrobølgeovn.

Kogekar	Microwave safe	Bemærkninger
Alufolie	✓ ✗	Kan bruges i små mængder for at beskytte mod for hård kogning. Der kan opstå gnister, hvis foliet er for tæt på ovnvæggen, eller hvis der bruges for meget folie.
Bruningstallerken	✓	Forvarm ikke længere end otte minutter.
Porcelæn og lertø	✓	Porcelæn, lertøj, glaseret lertøj og benporcelæn kan normalt bruges, medmindre de er dekoreret med metalbeklædninger.
Engangs-polyester paptallerkener	✓	Nogle frostvarer er pakket i sådanne fade.
Fastfood indpakning		
• Polystyrenbeholdere l kopper	✓	Kan bruges til at opvarme mad. For meget varme kan forårsage, at polystyrenet smelter.
• Papirposer eller aviser	✗	Kan brænde.
• Genbrugspapir eller metalbeklædninger	✗	Kan forårsage gnister.
Glasting		
• Serveringsfade	✓	Kan bruges, med mindre de er dekoreret med metalbeklædninger.
• Skrøbelige glasting	✓	Kan bruges til at opvarme mad eller væsker. Skrøbeligt glas kan gå i stykker eller revne ved pludselig opvarmning.
• Glaskrukker	✓	Låget skal fjernes. Kun til opvarmning.
Metal		
• Fade	✗	Kan forårsage gnister eller brand.
• Poseklips til fryseposer	✗	
Papir		
• Tallerkener, kopper, servietter og køkkenrulle	✓	Til korte tilberedningstider og opvarmning. Absorberer også overskydende fugt.
• Genbrugspapir	✗	Kan forårsage gnister.
Plastic		
• Beholdere	✓	Specielt, hvis varmebestandigt termoplast. Nogle andre plastiktyper kan blive skæve eller misfarvet ved høje temperaturer. Brug ikke melamin.
• Mikrobølgebestandig folie	✓	Kan bruges til at holde på fugtigheden. Bør ikke komme i berøring med maden. Pas på, når filmen fjernes, da varm damp vil strømme ud.
• Fryseposer	✓ ✗	Kun, hvis egnet til kogning eller ovnbrug. Bør ikke være lufttæt. Prik hul med en gaffel om nødvendigt.
Voks- eller bagepapir	✓	Kan bruges til at holde på fugtigheden og forhindre overstænkning.

DK

MIKROBØLGER

Mikrobølge-energien gennemtrænger faktisk maden, idet den bliver tiltrukket og absorberet af vandet i maden samt af fedt- og sukkerindholdet.
Mikrobølgerne får molekylerne i maden til at bevæge sig hurtigt. Molekylernes hurtige bevægelser skaber friktion, og den deraf følgende varme koger maden.

TILBEREDNING

Køkkengrej, der er velegnet til mikrobølgeovn:
Køkkengrejet skal være designet til, at mikrobølge-energi kan trænge igennem for at opnå den maksimale effekt.
Mikrobølger bliver kastet tilbage ved brug af metal, som f.eks. rustfrit stål, aluminium og kobber, men kan trænge igennem lertøj, glas, porcelæn og plastik, såvel som papir og træ. Derfor bør maden aldrig tilberedes i metalbeholdere.

Fødevarer, der er velegnet til tilberedning i en mikrobølgeovn:
Adskillige fødevarer egner sig til at blive tilberedt i en mikrobølgeovn, f.eks. friske eller frosne grøntsager, frugt, pasta, ris, korn, bønner, fisk og kød. Sauce, creme, suppe, budding, syltetøj og chutney er også velegnet til tilberedning i en mikrobølgeovn. Tilberedning i en mikrobølgeovn er generelt ideelt for enhver ret, der kan laves på et komfur. F.eks. kan man også smelte smør og chokolade (se afsnittet med særlige tips).

Tildækning under tilberedningen
Det er meget vigtigt at dække maden til under tilberedningen, da kondensvandet stiger til vejrs som damp og dermed medvirker i tilberednings-processen. Maden kan tildækkes på forskellige måder: F.eks. med en keramisk tallerken, plastiklåg eller mikrobølgebestandig film, der er egnet til mikrobølgeovne.

Hensætningstider
Når tilberedningen er færdig, er hensætningstiden vigtig, således at madens temperatur bliver ensartet.

Tilberedningsvejledning for frosne grøntsager
Brug en velegnet skål af pyrexglas med låg. Kog grøntsagerne med låg i minimumstiden – se tabellen. Fortsæt med at koge, til du får det ønskede resultat.
Rør rundt to gange under tilberedningen og en gang efter tilberedningen. Tilsæt salt, krydderier eller smør efter tilberedningen. Tildækkes i hensætningstiden.

Fødevare	Portion	Effekt	Tid (min.)	Hensæt-ningstid (min.)	Instruktioner
Spinat	300g	600W	10-11	2-3	Tilsæt 15 ml (1 spiseskefuld) koldt vand.
Broccoli	300g	600W	9-10	2-3	Tilsæt15 ml (1 spiseskefuld) koldt vand.
Ærter	300g	600W	8-9	2-3	Tilsæt 15 ml (1 spiseskefuld) koldt vand.
Grønne bønner	300g	600W	8½-9½	2-3	Tilsæt 15 ml (1 spiseskefuld) koldt vand.
Blandede grøntsager (gulerødder / ærter / majs)	300g	600W	8-9	2-3	Tilsæt 15 ml (1 spiseskefuld) koldt vand.
Blandede grøntsager (kinesisk blanding)	300g	600W	9-10	2-3	Tilsæt 15 ml (1 spiseskefuld) koldt vand.

Tilberedningsvejledning for friske grøntsager

Brug en velegnet skål af pyrexglas med låg. Tilsæt 30-45 ml koldt vand (2-3 spiseskefulde) for hver 250 g, medmindre der anbefales en anden mængde vand – se tabellen. Tilbered med låg i minimumstid – se tabellen. Fortsæt med at koge for at få det ønskede resultat. Rør en gang under tilberedningen og en gang efter. Tilsæt salt, krydderier eller smør efter tilberedningen. Lad skålen stå med låg på i ca. 3 minutter.

Tip: Skær de friske grøntsager i ensartede stykker. Jo mindre, de er skåret, jo hurtigere kommer de i kog.

Alle friske grøntsager bør koges ved maksimum mikrobølgeeffekt (1000 W).

Fødevare	Portion	Tid (min.)	Hensætningstid (min.)	Instruktioner
Broccoli	250g 500g	4-4½ 7½-8	3	Del broccolien i ensartede buketter. Læg stilkene mod midten.
Rosenkål	250g	6-6½	3	Tilføj 60-75 ml (5-6 spiseskefulde) vand.
Gulerødder	250g	4½-5	3	Skær gulerødderne i ensartede stykker.
Blomkål	250g 500g	5-5½ 8-8½	3	Del blomkålen i ensartede buketter. Skær store buketter i halve. Læg stilkene ind mod midten.
Courgetter	250g	4-4½	3	Skær courgetterne i skiver. Tilsæt 30 ml (2 spiseskefulde) vand eller en klat smør. Kog, til de er sprøde.
Auberginer	250g	3-3½	3	Skær auberginerne i smalle skiver og stænk med 1 spiseskefuld citronsaft.
Porrer	250g	4-4½	3	Skær porrerne i tykke skiver.
Champignons	125g 250g	1½-2 2½-3	3	Tilbered små hele eller skivede champignons. Tilføj ikke vand. Stænk med citronsaft. Krydr med salt og peber. Lad vandet løbe væk før servering.
Løg	250g	4½-5	3	Skær løgene i skiver eller halve. Tilsæt kun 15 ml (1 spiseskefuld) vand.
Peberfrugter	250g	4-4½	3	Skær peberfrugterne i små skiver
Kartofler	250g 500g	4½-5½ 7½-8½	3	Vej kartoflerne, efter de er skrællet, og skær dem i ensartede halve eller kvarte.
Kålrabi	250g	5-5½	3	Skær kålrabien i små terninger.

Tilberedningsvejledning til frisk fisk

Benyt effekterne og tiderne i denne tabel som en vejledning ved Tilberedning.

Fødevare	Portion	Effekt	Tid (min.))	Hensætningstid (min.)	Instruktioner
Fiskefileter	200 g 400 g	600 W	3½-4½ 6-7	3-5	Skyl fisken med vand, sprøjt med citronsaft og sæt fiskefileterne på en flad ildfast glastallerken. Tildæk med mikrobølgebestandig, klar madfolie. Lad fisken stå i 3-5 minutter.
Hel fisk	350 g(1) 700 g(2)	600W	4½-5½ 8-10	3-5	Skyl fisken med vand, sprøjt med citronsaft og læg fisken i et ovalt ildfast glasfad (2 fisk, hoved mod hale). Tildæk med mikrobølgebestandig folie under tilberedning og hensætning. Lad fisken stå i 3-5 minutter.

DK

Tilberedningsvejledning for ris og pasta

Ris: Benyt en stor skål af pyrexglas med låg – ris fordobler sin volumen under tilberedningen. Tilbered tildækket.
Når tilberedningen er færdig, skal der røres rundt før hensætningstiden, tilsæt salt og krydderier eller smør.
Bemærk: Det er ikke sikkert, at risene har absorberet al vandet, når tilberedningstiden er slut.

Pasta: Benyt en stor skål af pyrexglas. Tilsæt kogende vand, en knivspids salt og rør grundigt.
Tilbered uden låg. Rør jævnligt både under og efter tilberedningen. Tildæk i hensætningstiden og hæld derefter vandet fra.

Fødevare	Portion	Effekt	Tid (min.)	Hensætningstid (min.)	Instruktioner
Hvide ris (parboiled)	250g 375g	1000W	14-15 16½-17½	5	Tilsæt 500 ml koldt vand. Tilsæt 750 ml koldt vand.
Brune ris (parboiled)	250g 375g	1000W	19-20 21-22	5-10	Tilsæt 500 ml koldt vand. Tilsæt 750 ml koldt vand.
Blandede ris (ris + vilde ris)	250g 375g	1000W	15-16 17½-18½	5	Tilsæt 500 ml koldt vand. Tilsæt 750 ml koldt vand.
Blandede korn (ris + kerner)	250g 375g	1000W	16-17 20-21	5-10	Tilsæt 400 ml koldt vand. Tilsæt 550 ml koldt vand.
Pasta	250g 500g	1000W	10-11 12-14	5	Tilsæt 1000 ml varmt vand. Tilsæt 2000 ml varmt vand.

OPVARMNING

Mikrobølgeovnen opvarmer maden på en brøkdel af den tid, som almindelige ovne og komfurer normalt gør. Brug effekterne og opvarmningstiderne i det følgende diagram som en vejledning. Tiderne i diagrammet går på væsker med en rumtemperatur på omkring +18 til +20°C eller nedkølet mad med en temperatur på omkring +5 til +7°C.

Planlægning og tildækning

Undgå at opvarme store stykker, som f.eks. en hel steg – den vil ofte blive kogt for meget og tørre ud, før den overhovedet bliver rigtig varm indeni. Opvarmning af mindre stykker vil give et bedre resultat.

Effekter og omrøring

Nogle fødevarer kan opvarmes ved 1000 W, mens andre skal opvarmes ved 600 W, 450 W eller endda 300 W. Se tabellerne for at få vejledning. Generelt er det bedst at opvarme maden ved en lav effekt, hvis maden let kan blive ødelagt, når du bruger store mængder, eller hvis der er sandsynlighed for, at den opvarmes meget hurtigt (postejer, f.eks.).

Rør grundigt, eller vend maden under opvarmningen for at få det bedste resultat. Rør igen inden serveringen, hvis det er muligt.

Vær særlig opmærksom ved opvarmning af væsker og babymad. Rør rundt før, under og efter opvarmning for at forhindre at væsken koger over og forhindre risiko for skoldning. Lad det blive i mikrobølgeovnen i hensætningstiden. Vi anbefaler, at du stikker en plastikske eller en glaspind i væsken. Undgå overopvarmning (og dermed at ødelægge) maden.

Det er at foretrække at undervurdere tilberedningstiden og derefter tilføje ekstra varmetid, hvis det er nødvendigt.

Opvarmning og hensætningstider

Når en ret skal opvarmes for første gang, kan det være en hjælp at notere, hvor lang tid der skulle bruges – for at kunne huske det i fremtiden.

Kontroller altid, at den opvarmede mad er rygende varm helt igennem.

Lad maden stå et lille stykke tid efter opvarmningen – for at temperaturen kan blive ensartet. Den anbefalede hensætningstid efter opvarmning er 2-4 minutter, medmindre en anden tid er anbefalet i diagrammet. Vær især opmærksom ved opvarmning af væsker og babymad.

Se også afsnittet vedrørende sikkerhedsforanstaltninger.

OPVARMNING AF VÆSKER

Lad altid væsken hvile mindst 20 sekunder efter, at ovnen er slukket, for at temperaturen kan blive ensartet. Rør under opvarmning, hvis det er nødvendigt, men rør ALTID efter opvarmningen. For at undgå stødkogning og risiko for skoldning, bør du stikke en ske eller en glaspind ned i væsken og røre rundt før, under og efter opvarmning.

OPVARMNING AF BABYMAD

BABYMAD:
Tøm indholdet ud i en dyb keramisk tallerken. Dæk med et plastiklåg. Rør grundigt efter opvarmning! Lad maden stå i 2-3 minutter før servering. Rør igen og kontroller temperaturen. Den anbefalede serveringstemperatur er mellem 30-40°C.

BABYMÆLK:
Hæld mælken på steriliserede glasflasker. Opvarm uden låg. En sutteflaske bør aldrig opvarmes med sutten på, da flasken kan eksplodere, hvis den bliver overopvarmet. Ryst grundigt før hensætningstiden og igen før servering! Kontroller altid temperaturen på babymælken eller maden omhyggeligt, før du giver den til barnet. Den anbefalede serveringstemperatur er ca. 37°C

BEMÆRK:
Især babymad skal kontrolleres omhyggeligt inden servering for at undgå forbrændinger.
Benyt effekterne og tiderne i den næste tabel som retningslinie for opvarmning.

Opvarmning af frosne mad

Brug effektniveauerne og tiderne i denne tabel som retningslinje for opvarmning.

Fødevare	Portion	Effekt	Tid (min.)	Hensæt-ningstid (min.)	Instruktioner
Pasta (frosset)	400g	600W	15-17	3	Læg frosset pasta, f.eks. tortellini eller ravioli, i en ildfast glastallerken. Tildæk med et plastlåg. Omrør med jævne mellemrum under tilberedningen og før hensætning.
Kødstykker i sovs (frosset)	450g	600W	14-16	3	Læg det frosne måltid (f.eks. kylling i karry), i en ildfast glastallerken og tildæk. Omrør med jævne mellemrum under tilberedningen og før hensætning.
Suppe (frosset))	500g	850W	12-14	3	Læg den frosne suppe i en passende ildfast glasskål med låg. Tilbered med låg på. Omrør med jævne mellemrum under tilberedningen og før hensætning.
Gærboller (frosne))	150g 300g	600W	2-3 3-4	3	Læg 2-4 gærboller ved siden af hinanden i en stor, ildfast glasskål med låg. Fugt bollernes overside med koldt vand. Tilbered med låg på.

DK

Opvarmning af babymad og mælk

Brug effekterne og tiderne i denne tabel som en vejledning ved opvarmning.

Fødevare	Portion	Effekt	Tid (min.)	Hensætningstid (min.)	Instruktioner
Babymad (grøntsager + kød)	190g	600W	30 sek.	2-3	Hæld maden op på en dyb keramisk tallerken. Tilberedes tildækket. Rør efter tilberedningstiden. Lad den hvile i 2-3 minutter. Rør godt, og kontroller temperaturen omhyggeligt før servering.
Babygrød (korn + mælk + frugt)	190g	600W	20 sek.	2-3	Hæld maden op på en dyb keramisk tallerken. Tilberedes tildækket. Rør efter tilberedningstiden. Lad den hvile i 2-3 minutter. Rør godt, og kontroller temperaturen omhyggeligt før servering.
Babymælk	100ml 200ml	300W	30-40 sek. 1 min. 10 sek. - 1 min. 20 sek.	2-3	Rør eller ryst mælken grundigt, og hæld den i en steriliseret glasflaske. Sæt den midt på drejeskiven. Tilberedes uden at være tildækket. Ryst grundigt, og lad den hvile i mindst 2 minutter. Ryst mælken grundigt, og kontroller temperaturen omhyggeligt før servering.

Opvarmning af væske og mad

Benyt effekterne og tiderne i denne tabel som en vejledning ved opvarmning.

Fødevare	Portion	Effekt	Tid (min.)	Hensætningstid (min.)	Instruktioner
Drikke (kaffe, te og vand)	150 ml (1 kop) 300 ml (2 kopper) 450 ml (3 kopper) 600 ml (4 kopper)	1000W	1-1½ 1½-2 2½-3 3½-4	1-2	Hæld drikken i kopperne og opvarm uden låg:1 kop i midten, 2 kopper over for hinanden, 3-4 kopper i en cirkel. Skal blive i mikrobølgeovnen i hensætningstiden og skal omrøres grundigt.
Suppe (kold)	350g 450g 550g	1000W	3-4 3½-4½ 4-5	2-3	Øs op i en dyb keramisk tallerken. Dæk med et plastiklåg. Rør grundigt efter opvarmning. Rør igen før servering. .
Gryderet (kold)	350g	600W	4½-5½	2-3	Øs gryderetten op på en dyb keramisk tallerken. Dæk med et plastiklåg. Rør af og til under opvarmningen og igen før hensætningstid og servering.
Pasta med sauce (kold)	350g	600W	3½-4½	3	Læg pastaen (f.eks. spaghetti eller æggenudler) på en flad keramisk tallerken. Dæk med mikrobølgebestandig folie, der er beregnet til mikrobølgeovnen. Rør før servering.
Fyldt pasta med sauce (kold)	350g	600W	4-5	3	Læg den fyldte pasta (f.eks. ravioli eller tortellini) på en dyb keramisk tallerken. Dæk med et plastiklåg. Rør jævnligt under opvarmningen og igen før hensætningstid og servering.
Færdigretter (kold)	350g 450g 550g	600W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Stil en færdigret bestående af 2-3 dele på en keramisk tallerken. Dæk med mikrobølgebestandig folie, der er beregnet til mikrobølgeovn.

OPTØNING (Kun M1917N)

Mikrobølger er fremragende til optøning af dybfrost. Mikrobølger optør skånsomt dybfrostvarer på kort tid. Dette kan være en stor fordel, hvis man pludseligt får uventede gæster.

Frosset fjerkræ skal være grundigt optøet før tilberedning. Fjern eventuelle metalbånd og pak frostvaren ud, så smeltede væsker kan dryppe af.

Placer den frosne mad på en tallerken uden overdækning. Vend maden på halvvejen, hæld eventuel væske fra og fjern eventuel indmad hurtigst muligt. Kontroller maden med mellemrum for at sikre, at den ikke føles varm.
Hvis mindre og tyndere dele af den frosne mad begynder at blive varmet op, kan de afdækkes ved at vikle meget små stykker aluminiumsfolie om dem under optøningen.

Stands optøningen hvis fjerkræ begynder at blive varm på overfladen og lad der gå 20 minutter, før der fortsættes.
Lad kødet, fjerkræet eller fisken stå for at tø færdig. Henstillingstiden for en gennemført optøning vil afhænge af den optøede mængde. Se i nedenstående tabel.

Tip: Flade frostvarer tøs hurtigere op end tykke, og mindre mængder skal have mindre tid end større. Husk dette tip ved indfrysning og optøning af mad.

Til optøning af mad med en temperatur på omkring -18 til - 20 °C anvendes følgende tabel som en retningslinje.

Al frosset mad skal optøs ved optøningseffekt (180W, ⁑).

Fødevare	Portion	Tid (min.)	Hensætningstid (min.)	Instruktioner
Kød				
Hakketoksekød	200g 400g	7½ - 8½ 14 -16	5-20	Placer kødet på en flad, keramisk plade. Afskærm tynde kanter med alu-folie. Vend maden efter halvdelen af optøningstiden.
Svine/ nakkekoteletter	250g	8½ - 9½		
Fjerkræ				
Kyllingstykker	500g (2 stk.)	17 - 18	15-60	Læg først kyllingestykkerne på en flad keramisk tallerken. Kyllingestykker først med skindsiden nedad, hel kylling først med brystsiden nedad. Afskærm tynde dele som vinger og ender med alu-folie. Vend maden efter halvdelen af optøningstiden!
Helkylling	900g	28 - 30		
Fisk				
Fiskefileter	200g (2 stk.) 400g (4 stk.)	7-8 14 - 15	15-20	Placer den frosne fisk midt på en flad, keramisk tallerken. Anbring de tynde dele under de tykke dele. Afskærm tynde dele af fileter og halen på hele fisk med alu-folie. Vend maden efter halvdelen af optøningstiden!
Frugt				
Bær	250g	8 - 9	5 - 15	Fordel frugten på en flad, rund glastallerken (med en stor diameter).
Brød				
Boller og rundstykker (hver ca. 50g)	2 stk. 4 stk.	1½ - 2 3 - 3½	5 - 10	Placer bollerne i en kreds eller brødet liggende på bagepapir midt på drejeskiven. Vend maden efter halvdelen af optøningstiden!
Toast/ Sandwich	250g	6 - 6½		

Tilberedningsvejledning (fortsat)

SÆRLIGE TIPS

SMELTNING AF SMØR
Læg 50 g smør i en lille, dyb glastallerken. Dæk med et plastiklåg.
Varm op i 30-40 sekunder ved 1000 W, indtil smørret er smeltet.

SMELTNING AF CHOKOLADE
Læg 100 g chokolade i en lille, dyb glastallerken.
Varm op i 3-5 minutter ved 450 W, indtil chokoladen er smeltet.
Rør en gang eller to, mens chokoladen smelter.
Benyt grydelapper, når de skal tages ud!

SMELTNING AF HONNING
Læg 20 g honning i en lille, dyb glastallerken.
Varm op i 20-30 sekunder ved 300 W, indtil honningen er smeltet.

SMELTNING AF HUSBLAS
Læg tørre blade husblas (10 g) i koldt vand i 5 minutter.
Efter at have knuget husblassen fri for vand, lægges den i en lille skål af pyrexglas. Varm op i 1 minut ved 300 W. Rør, når det er smeltet.

TILBEREDNING AF GLASUR (TIL KAGER O.LIGN.)
Bland en hurtig glasur (ca. 14 g) af 40 g sukker og 250 ml koldt vand.
Tilberedes uden låg i en skål af pyrexglas i 3 ½ til 4 ½ minut ved 1000 W, indtil glasuren er gennemsigtig. Rør to gange under tilberedningen.

TILBEREDNING AF SYLTETØJ
Læg 600 g frugter (f.eks. blandede bær) i en velegnet skål af pyrexglas med låg.
Tilsæt 300 g sukker til henkogningen og rør omhyggeligt.
Tilberedes tildækket i 10-12 minutter ved 1000 W.
Rør adskillige gange under tilberedningen. Hæld grøden direkte ned i små syltetøjsglas med lufttætte låg. Lad det stå uden låg i 5 minutter.

TILBEREDNING AF BUDDING
Bland buddingpulver med sukker og mælk (500 ml) ved at følge instruktionerne angivet på pakken, og rør omhyggeligt. Brug en skål af pyrexglas med låg i en velegnet størrelse. Tilbered tildækket i 6 ½ til 7 ½ minut ved 1000 W.
Rør grundigt adskillige gange under tilberedningen.

BRUNING AF HAKKEDE MANDLER
Spred 30 g hakkede mandler jævnt ud på en mellemstor keramisk tallerken.
Rør adskillige gange under bruningen i 3 ½ til 4 ½minut ved 600 W.
Lad det stå i 2-3 minutter i ovnen. Benyt grydelapper, når de skal tages ud!

Rengøring af mikrobølgeovnen

De nedenfor nævnte dele af mikrobølgeovnen bør rengøres jævnligt for at forhindre fedt og madrester i at hobe sig op:

- ***Indvendige og udvendige overflader***
- ***Dør og tætningslister***
- ***Drejeskiven og drejering***



KONTROLLER ALTID, at dørens tætningslister er rene, og at døren lukker ordentligt.

1. Rengør de udvendige overflader med en blød klud og varmt sæbevand. Tør efter.
2. Fjern alle pletter og stænk fra de indvendige overflader og drejeringen med en sæbeklud. Tør efter.
3. Madrester, der er groet fast, kan løsnes, og lugt kan fjernes ved at sætte en kop fortyndet citronsaft på drejeskiven og opvarme den i 10 minutter ved maksimum effekt.
4. Vask pladen, der kan tåle maskinopvask, når det er nødvendigt.



SPILD IKKE VAND i lufthullerne. BRUG ALDRIG slibemidler eller kemiske opløsningsmidler. Vær især opmærksom, når du rengør tætningslisterne for at sikrer, at ingen partikler:

- Hober sig op
- Forhindrer, at døren kan lukkes ordentligt

Opbevaring og reparation af mikrobølgeovnen

Du skal tage nogle få, enkle forholdsregler ved opbevaring eller når mikrobølgeovnen skal repareres.

Ovnen må ikke benyttes, hvis døren eller dens tætninger er beskadiget:

- ***Hængslerne er gået i stykker***
- ***Tætningerne er ødelagte***
- ***Vredet eller bøjet yderbeklædning***

Reparationer bør kun udføres af en kvalificeret tekniker.



FJERN ALDRIG yderbeklædningen fra ovnen. Hvis ovnen er i stykker og skal til service, eller hvis du er i tvivl om dens tilstand, skal du:

- Tage stikket ud af stikkontakten
- Kontakte det nærmeste eftersalgs-servicecenter



Hvis du vil opmagasinere din ovn midlertidigt, bør du vælge et tørt og støvfrit sted.

Årsag: Støv og fugt kan være skadeligt for ovnens mulighed for at kunne fungere optimalt.



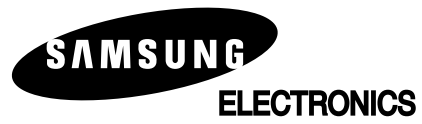
Det er ikke tilladt at bruge denne mikrobølgeovn kommercielt.

Tekniske Specifikationer

DK

SAMSUNG bestræber sig hele tiden på at forbedre produkterne. Derfor kan både designspecifikationerne og denne brugervejledning ændres uden varsel.

Model	**M1927N / M1917N**
Strømkilde	230V ~ 50 Hz
Strømforbrug Mikrobølgeeffekt	 1400 W
Udgangseffekt	100 W / 1000 W (IEC-705)
Frekvens	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Afkøling	Cooling fan motor
Størrelse (B x H x D) Udvendig Indvendigy	 517 x 297 x 379 mm 336 x 241 x 349 mm
Rumindhold	28 liter
Vægt Netto	 ca. 16 kg

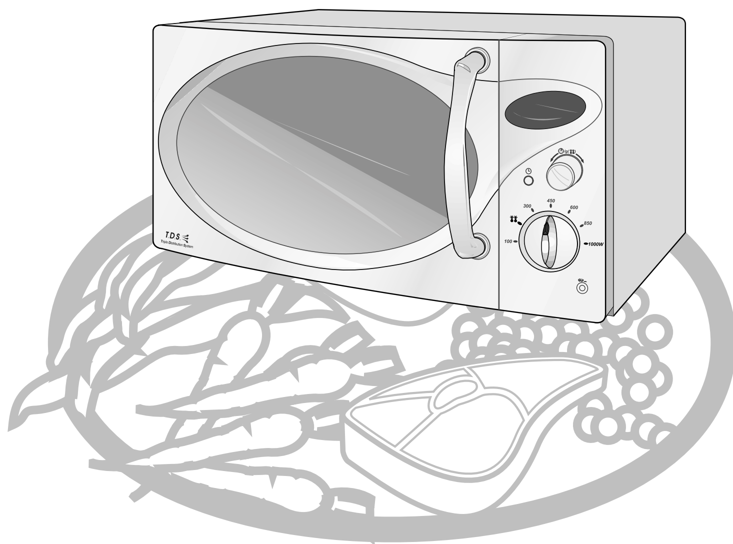

SAMSUNG
ELECTRONICS

SAMSUNG

MICROWAVE OVEN

Owener’s Instructions and Cooking Guide

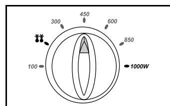
M1927N / M1917N



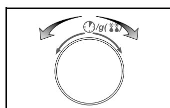
GB

Model :M1927N

If you want to cook some food

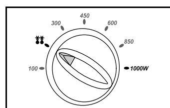


1. Place the food in the oven.
   Select the power level by rotating the **COOKING POWER CONTROL** knob.

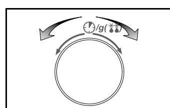


2. Select the cooking time by rotating the **Time/Weight** (/g( )) dial.
   Result : Cooking starts after about two seconds.

If you want to defrost some food

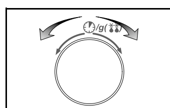


1. Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to the **Defrost**( )symbol.



2. Turn the **Time/Weight**(/g( )) dial to select the appropriate weight.
   Result : Cooking starts after about two seconds.

If you want to adiust the cooking time



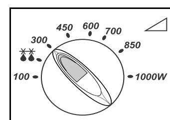
Leave the food in the oven.

Turn the **Time/Weight**(/g( )) dial to the desired time

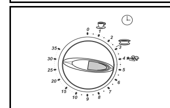
Result : Cooking starts after about two seconds.

Model :M1917N

If you want to cook some food

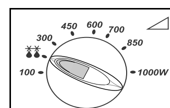


1. Place the food in the oven.
   Select the power level by rotating the **COOKING POWER CONTROL** knob.

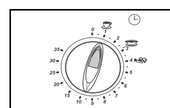


2. Select the cooking time by rotating the **TIMER** knob.

If you want to defrost some food

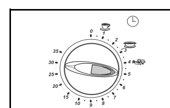


1. Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to **Defrost**( ) symbol.



2. Turn the **TIMER** knob to select the appropriate time.

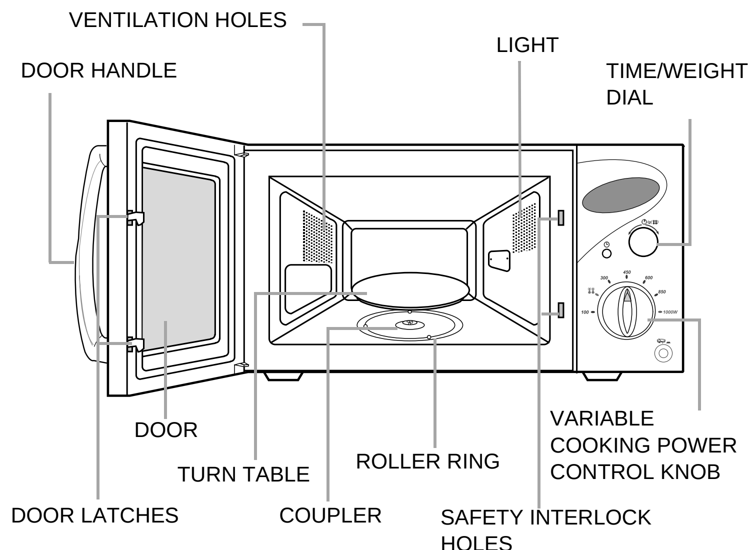
If you want to adjust the cooking time



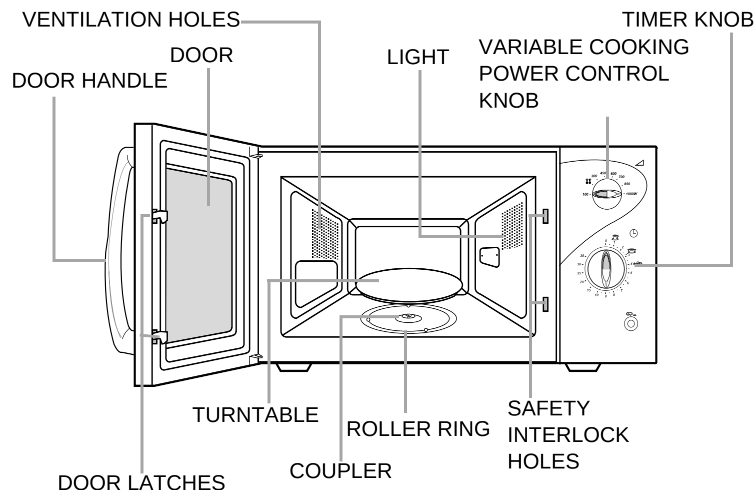
Leave the food in the oven.
Turn the **TIMER** knob to desired time.

Oven

Model :M1927N



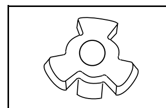
Model :M1917N



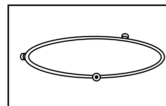
Accessories

GB

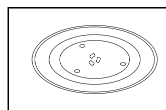
Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.



1. **Coupler**, already placed over the motor shaft in the base of the oven.
   Purpose The coupler rotates the turntable.



2. **Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.
   Purpose The roller ring supports the turntable.



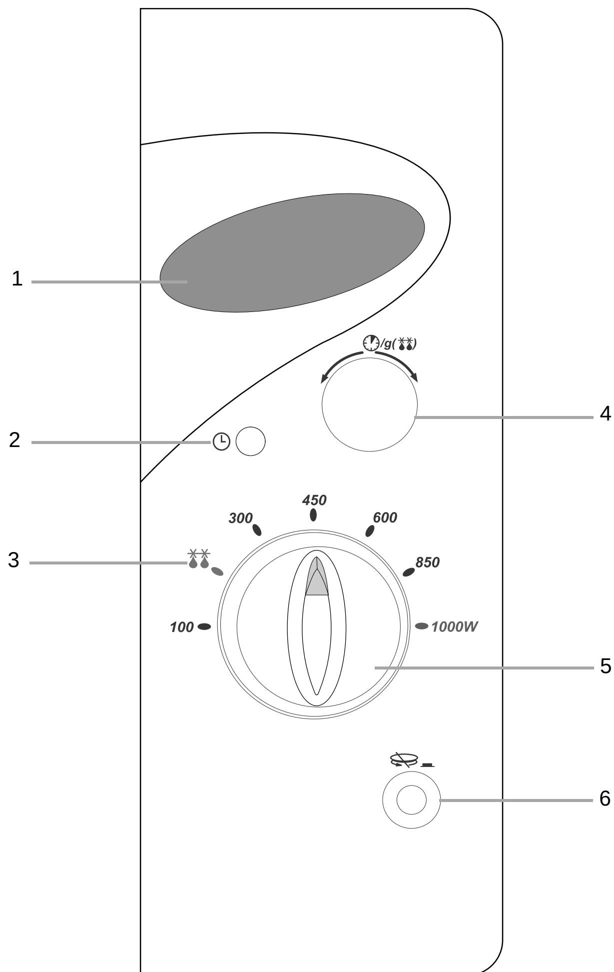
3. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.
   Purpose The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



DO NOT operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

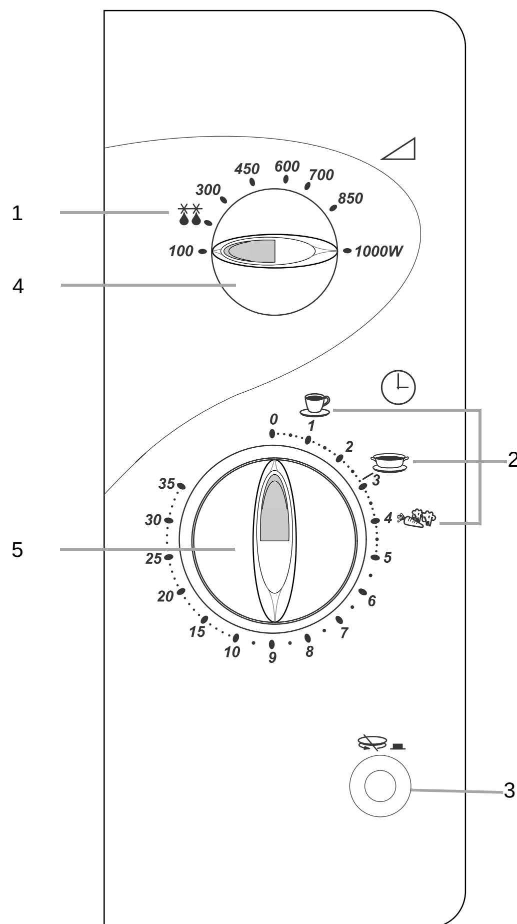
GB

Model :M1927N



1. DISPLAY
2. CLOCK SETTING BUTTON
3. DEFROST
4. TIME/WEIGHT DIAL
5. VARIABLE COOKING POWER CONTROL KNOB
6. TURNTABLE ON/OFF BUTTON

Model :M1917N



1. DEFROST
2. INSTANT REHEAT
3. TURNTABLE ON/OFF BUTTON
4. VARIABLE COOKING POWER CONTROL KNOB
5. TIMER KNOB

Using this Instruction Booklet

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain much valuable information on cooking with your microwave oven:

- ***Safety precautions***
- ***Suitable accessories and cookware***
- ***Useful cooking tips***

Inside the cover you will find a quick look-up guide explaining three basic cooking operations:

- ***Cooking food***
- ***Defrosting food***
- ***Adding extra cooking time***

At the front of the booklet you will find illustrations of the oven, and more importantly the control panel, so that you can find the buttons more easily.

The step-by-step procedures use three different symbols.



Importante



Nota



Turn

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do not operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer.
It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
(1) Door, door seals and sealing surfaces
(2) Door hinges (broken or loose)
(3) Power cable

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

GB

Important Safety Instructions.

Read Carefully and keep for future reference.

Before cooking food or liquids in your microwave oven, please check that the following safety precautions are taken.

1. **DO NOT** use any metallic cookware in the microwave oven:
   - Metallic containers
   - Dinnerware with gold or silver trimmings
   - Skewers, forks, etc.

   Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.
2. **DO NOT** heat:
   - Airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers
     Ex) Baby food jars
   - Airtight food.
     Ex) Eggs, nuts in shells, tomatoes

   Reason: The increase in pressure may cause them to explode.
   Tip: Remove lids and pierce skins, bags, etc.
3. **DO NOT** operate the microwave oven when it is empty.
   Reason: The oven walls may be damaged.
   Tip: Leave a glass of water inside the oven at all times. The water will absorb the microwaves if you accidentally set the oven going when it is empty.
4. **DO NOT** cover the rear ventilation slots with cloths or paper.
   Reason: The cloths or paper may catch fire as hot air is evacuated from the oven.
5. **ALWAYS** use oven gloves when removing a dish from the oven.
   Reason: Some dishes absorb microwaves and heat is always transferred from the food to the dish. The dishes are therefore hot.
6. **DO NOT** touch heating elements or interior oven walls.
   Reason: These walls may be hot enough to burn even after cooking has finished, even though they do not appear to be so. Do not allow inflammable materials to come into contact with any interior area of the oven. Let the oven cool down first.
7. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
   - Do not store flammable materials in the oven
   - Remove wire twist ties from paper or plastic bags
   - Do not use your microwave oven to dry newspapers
   - If smoke is observed, keep the oven door closed and switch off or disconnect the oven from the power supply
8. Take particular care when heating liquids and baby foods.
   - ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize.
   - Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating.
   - Take care when handling the container after heating. You may burn yourself if the container is too hot.
   - A risk of delayed eruptive boiling exists.
   - To prevent delayed boiling and possible scalding, you should put a plastic spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.
     Reason: During the heating of liquids the boiling point can be delayed; this means that eruptive boiling can start after the container is removed from the oven. You may scald yourself.
   - In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:
     * Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
     * Cover with a clean, dry dressing.
     * Do not apply any creams, oils or lotions.
   - **NEVER** fill the container to the top and choose a container that is wider at the top than at the bottom to prevent the liquid from boiling over. Bottles with narrow necks may also explode if overheated.
   - **ALWAYS** check the temperature of baby food or milk before giving it to the baby.
   - **NEVER** heat a baby's bottle with the teat on, as the bottle may explode if overheated.
9. Be careful not to damage the power cable.
   - Do not immerse the power cable or plug in water and keep the power cable away from heated surfaces.
   - Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug.
10. Stand at arm's length from the oven when opening the door.
    Reason: The hot air or steam released may cause scalding.
11. Keep the inside of the oven clean.
    Reason: Food particles or spattered oils stuck to oven walls or floor can cause paint damage and reduce the efficiency of the oven.
12. You may notice a "Clicking" sound during operation(especially when the oven is in defrosting).
    Reason: This sound is normal when the electrical power output is changing.
13. When the microwave oven is operating without any load, the power will be cut off automatically for safety. You can operate normally after letting it stand for over 30 minutes.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

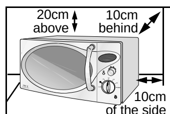
During cooking, you should look into the oven from time to time when food is being heated or cooked in disposable containers of plastic, paper or other combustible materials.

IMPORTANT

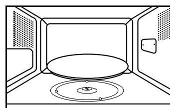
Young children should **NEVER** be allowed to use or play with the microwave oven. Nor should they be left unattended near the microwave oven when it is in use. Items of interest to children should not be stored or hidden just above the oven.

Installing Your Microwave oven

Place the oven on a flat, level surface that strong enough to safely bear the weight of the oven.



1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.



2. Remove all packing materials inside the oven.
   Install the roller ring and turntable.
   Check that the turntable rotates freely.

3. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

☞ **Never** block the air vents as the oven may overheat and automatically switch itself off. It will remain inoperable until it has cooled sufficiently.

☞ For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E, HIGH PROJECT H.P 3). Contact your local dealer to have it replaced. The power cable of ISRAEL is PENCON(ZD16A), S/AFRICA APEX LEADS SA16 and NIGERIA, GHANA, KENYA and U.A.E is PENCON(UD13A1).

☞ **Do not** install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

Setting the Time(M1927N)

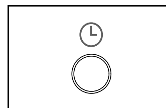
GB

Your microwave oven has an inbuilt clock. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- ***When you first install your microwave oven***
- ***After a power failure***

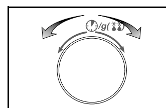


Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer or winter time.

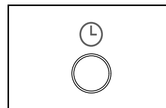


1. **To display the time in the..** **Then press the ⌚ button...**

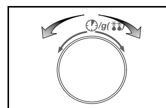
24-hour notation	Once
12-hour notation	Twice



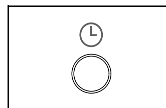
2. Turn the **Time/Weight**(⌚/g/(❄)) dial to set the hour.



3. Press the ⌚ button.



4. Turn the **Time/Weight**(⌚/g/(❄)) dial to set the minute.



5. Press the ⌚ button.

GB

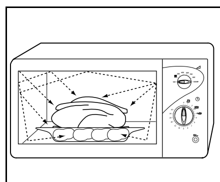
How a Microwave Oven Works

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

You can use your microwave oven to:

- ***Defrost***
- ***Instant Reheat (M1917N only)***
- ***Cook***

Cooking Principle



1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the recipient used and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)



As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

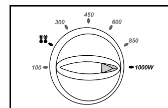
- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food

Checking that Your Oven is Operating Correctly

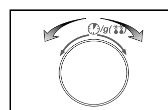
The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times.

First, place a bowl of water on the turntable. Then, close the door.

Model : M1927N

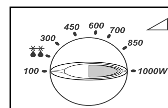


1. Set the power level to maximum by turning the **COOKING POWER CONTROL** knob.

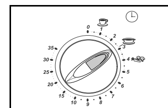


2. Set the time 4 to 5 minutes by turning the **Time/Weight** (/g()) dial.
   The water should then be boiling.
   Result : Cooking starts after about two seconds.
   1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

Model : M1917N



1. Set the power level to maximum by turning **COOKING POWER CONTROL** knob.



2. Set the time 4 to 5 minutes by turning the **TIMER** knob. The water should then be boiling.



The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum is used, the water takes longer to boil.

What to Do if You are in Doubt or Have a Problem

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

- This is normal.
  - Condensation inside the oven
  - Air flow around the door and outer casing
  - Light reflection around the door and outer casing
  - Steam escaping from around the door or vents
- The oven does not start when you turn the **Time/Weight**(/g( )) dial. (M1927N)
  - Is the door completely closed?
- The oven does not start when you turn the TIMER knob.(M1917N)
  - Is the door completely closed?
- The food is not cooked at all
  - Have you set the timer correctly?
  - Is the door closed?
  - Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?
- The food is either overcooked or undercooked
  - Was the appropriate cooking length set for the type of food?
  - Was an appropriate power level chosen?
- Sparking and cracking occur inside the oven (arcing)
  - Have you used a dish with metal trimmings?
  - Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
  - Is aluminium foil too close to the inside walls?
- The oven causes interference with radios or televisions
  - Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal.To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
  - If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset.To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.(M1927N)

✉ If the above guidelines do not enable you to solve the problem, contact your local dealer or SAMSUNG after-sales service.

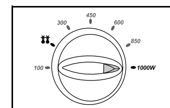
Cooking / Reheating

GB

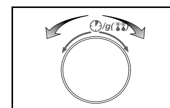
The following procedure explains how to cook or reheat food. ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door.

Model : M1927N

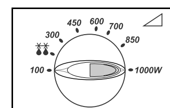


1. Set the power level to maximum by turning **COOKING POWER CONTROL** knob.
(MAXIMUM POWER : 1000 W)

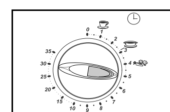


2. Set the time by turning the **Time / Weight**(/g( )) dial.
Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating.
1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Model : M1917N



1. Set the power level to maximum by turning **COOKING POWER CONTROL** knob.
(MAXIMUM POWER: 1000 W)



2. Set the time by turning **TIMER** knob.
Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating.

 **Never** switch the microwave oven on when it is empty.

 You can change the power level during cooking by turning the **COOKING POWER CONTROL** knob.

Power Levels

You can choose among the power levels below.

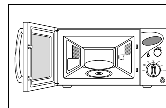
Power Level	Output
FULL	1000 W
HIGH	850 W
REHEAT(M1917N only)	700 W
MEDIUM HIGH	600 W
MEDIUM	450 W
MEDIUM LOW	300 W
DEFROST(⁑)	180 W
LOW / KEEP WARM	100 W

- If you select higher power level, the cooking time must be decreased.
- If you select lower power level, the cooking time must be increased.

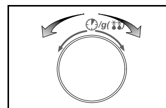
Stopping the Cooking

You can stop cooking at any time to check the food.

Model : M1927N



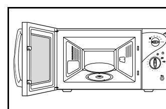
1. To stop temporarily;
Open the door.
Result : Cooking stops. To resume cooking, close the door.



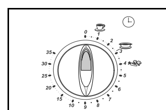
2. To stop Completely;
Turn the **Time / Weight**(⏲/g(⁑)) dial to the left.
"0" will be displayed.



Model : M1917N



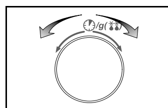
1. To stop temporarily;
Open the door.
Result : Cooking stops. To resume cooking, close the door.



2. To stop Completely;
Turn the **TIMER** knob to "0".

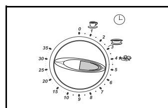
Adjusting the Cooking Time

Model : M1927N



Adjust the remaining cooking time by rotating the **Time / Weight** (/g()) dial.
Turn the dial right or left to increase the cooking time of your food during the cooking process.

Model : M1917N



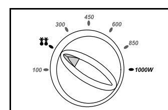
Adjust the remaining cooking time by rotating the **TIMER** knob.

Using the Auto Defrosting Feature(M1927N)

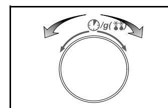
GB

The Defrost feature enables you to defrost meat, poultry or fish.

First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.



1. Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to the **Defrost**( ) symbol.

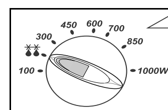


2. Turn the **Timer/Weight**(/g()) dial select the appropriate weight.
   Result :
   - Defrosting begins.
   - The cooking time will be converted automatically after you set the weight.

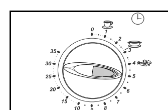
 Use only recipients that are microwave-safe.

Manual Defrosting Food (M1917N)

The Defrost feature enables you to defrost meat, poultry fish or fruit. First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.



1. Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to the **Defrost**( ) symbol.



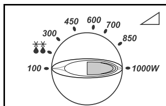
2. Turn the **TIMER** knob to select the appropriate time.
   Result : Defrosting begins.

 Use only recipients that are microwave-safe.

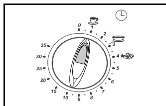
 Select the Manual Defrosting function with a power level of 180W if you want to defrost food manually. For further details on manual defrosting and defrosting time, refer to the page 19 (M1917N only).

Using the Instant Reheat Feature(M1917N)

First, place the food in the center of the turntable and close the door.



1. Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to Max Power.



2. Turn the **TIMER** knob to select Instant Reheat. (drinks or soup/sauce, fresh vegetables).

 Use only recipients that are microwave-safe.

Instant Reheat Settings(M1917N)

Here are a few tips and recommendations to be followed when cooking or reheating food with whe Instant Reheat and Cooking Feature.

Symbols	Food	Serving Size	Cooking Time	Standing Time
	Drinks	150 ml	1 min	1-2 mins
	Soup/Sauce	200-250 ml	2 min 50 sec	2-3 mins
	Fresh vegetables	300-350 g	4 min	3 mins

Manual Stop Turntable Function

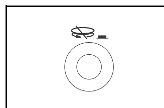
The Turntable On/Off( ) button stop the turntable from rotating allowing you to use lage dishes that fill the whole oven. (only manual cooking mode).

 The results will be less satisfactory in this case as the cooking is less even.

We recommend that you turn the dish by hand halfway through the cooking process.

 **Warning** ! Never operate the turntable without food in the oven.

Reason : This may cause fire or damage to the unit.



Press the **Turntable on/off** ( ) button.

Result : If the turntable button can be pressed, it will rotate. If the turntable button pops, it will not rotate.

 Don’t press **Turntable on/off**( ) button during cooking process.

Cookware Guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.

Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.

The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminium foil	✓ ✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Browning plate	✓	Do not preheat for more than eight minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims Glassware	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-table ware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓ ✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

GB

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content. The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid move-ment of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:

Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Foods suitable for microwave cooking:

Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen veg-etables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normal-ly be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with special hints).

Covering during cooking

It is very important to cover the food during cooking because evaporated water rises as steam and contributes to the cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times

It is important to allow standing time when you have finished cooking the food in order to allow the temperature within the food to even out.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion.	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Spinach	300g	600W	10-11	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300g	600W	9-10	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Peas	300g	600W	8-9	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green Beans	300g	600W	8½-9½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (carrots/ peas/corn)	300g	600W	8-9	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (Chinese style)	300g	600W	9-10	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

GB

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (1000 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Broccoli	250g 500g	4-4½ 7½-8	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels Sprouts	250g	6-6½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250g	4½-5	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250g 500g	5-5½ 8-8½	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250g	4-4½	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg Plants	250g	3-3½	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250g	4-4½	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125g 250g	1½-2 2½-3	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250g	4½-5	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250g	4-4½	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250g 500g	4½-5½ 7½-8½	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip Cabbage	250g	5-5½	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

Cooking Guide for fresh fish

Use the power level and times in this table as guide lines for cooking.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Fish Fillets	200 g 400 g	600 W	3½-4½ 6-7	3-5	Rinse with water, sprinkle with lemon juice and put the fish fillets on a flat glass pyrex plate. Cover with microwave cling film. Stand for 3-5 minutes.
Whole Fish	350 g(1) 700 g(2)	600W	4½-5½ 8-10	3-5	Rinse with water, sprinkle with lemon juice and put the fish in an oval glass pyrex dish(2 fishes head to tail). Cover with microwave cling film during cooking and standing time. Stand for 3-5 minutes.

GB

Cooking Guide for rice and pasta

Rice : Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cook ing. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta : Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
White Rice (parboiled)	250g 375g	1000W	14-15 16½-17½	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Brown Rice (parboiled)	250g 375g	1000W	19-20 21-22	5-10	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Mixed Rice (rice + wild rice)	250g 375g	1000W	15-16 17½-18½	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Mixed Corn (rice + grain)	250g 375g	1000W	16-17 20-21	5-10	Add 400 ml cold water. Add 550 ml cold water.
Pasta	250g 500g	1000W	10-11 12-14	5	Add 1000 ml hot water. Add 2000 ml hot water.

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens and hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20°C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7°C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 1000 W power while others should be reheated using 850W, 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding , stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.
It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out. The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart..
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

GB

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD:

Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40°C.

BABY MILK:

Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby.
Recommended serving temperature: ca. 37°C.

REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns. Use the power levels and times in the next table as guide lines for reheating.

Reheating Frozen Food

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating..

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Pasta (frozen)	400g	600W	15-17	3	Put frozen pasta, for example tortellini or ravioli in a flat glass pyrex dish. Cover with plastic lid. Stir occasionally during cooking and before standing.
Meat pieces in sauce (frozen)	450g	600W	14-16	3	Put frozen meal (e.g. chicken curry) in a flat glass dish as cover. Stir occa sionally during cooking and before standing.
Soup (frozen)	500g	850W	12-14	3	Put frozen soup in a suitable sized glass pyrex dish with lid. Cook covered. Stir occasionally during cooking and before standing.
Yeast Dumpling (frozen)	150g 300g	600W	2-3 3-4	3	Put 2-4 frozen yeast dumplings side by side in a big glass pyrex bowl with lid. Moist the top of dumplings with cold water. Cook covered.

GB

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating..

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190g	600W	30 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the tem perature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190g	600W	20 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the tem perature carefully.
Baby milk	100ml 200ml	300W	30-40 sec. 1 min 10 sec. -1 min 20 sec.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilised glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 2 minutes. Before serving, shake well and check the tempera ture carefully.

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion.	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, tea and water)	150 ml (1 cup) 300 ml (2 cups) 450 ml (3 cups) 600 ml (4 cups)	1000W	1-1½ 1½-2 2½-3 3½-4	1-2	Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well.
Soup (chilled)	350g 450g 550g	1000W	3-4 3½-4½ 4-5	2-3	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350g	600W	4½-5½	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid.Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350g	600W	3½-4½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350g	600W	4-5	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated Meal (chilled)	350g 450g 550g	600W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Plate a ready-to heat meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

DEFROSTING(M1917N only)

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over halfway, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.
Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.
Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to - 20 °C, use the fol-lowing table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180W, ⁑).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Meat Minced beef Pork steaks	 200g 400g 250g	 7½ - 8½ 14 -16 8½ - 9½	 5-20	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Poultry Chicken pieces Whole chicken	 500g (2 pc) 900g	 17 - 18 28 - 30	 15-60	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Fish Fish fillets	 200g (2 pc) 400g (4 pc)	 7-8 14 - 15	 15-20	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Fruits Berries	 250g	 8 - 9	 5 - 15	Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread Bread rolls (each ca. 50 g) Toast/ Sandwich	 2 pc 4 pc 250g	 1½ - 2 3 - 3½ 6 - 6½	 5 - 10	Arrange rolls in a circle or bread vertically(like a tower) on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!

GB

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 1000 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTNG CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 1000 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 1000 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 1000 W.
Stir well several times during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

Cleaning Your Microwave Oven

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- ***Inside and outside surfaces***
- ***Door and door seals***
- ***Turntable and Roller rings***

 **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the turntable and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

 **DO NOT** spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:
- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

Storing and Repairing Your Microwave Oven

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.

The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- ***Broken hinge***
- ***Deteriorated seals***
- ***Distorted or bent oven casing***

Only a qualified microwave service technician should perform repair.

☛ **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:
- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

✉ If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dust-free place.

Reason**:** Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

✉ This microwave oven is not intended for commercial use.

Technical Specifications

GB

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

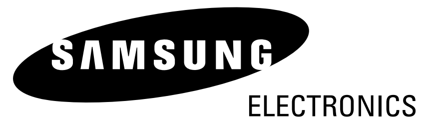
Model	**M1927N / M1917N**
Power source	230V ~ 50 Hz
Power consumption Microwave	 1400 W
Output power	100 W / 1000 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	 517 x 297 x 379 mm 336 x 241 x 349 mm
Volume	28 liter
Weight Net	 16 kg approx

Note

GB

Note

GB


SAMSUNG
ELECTRONICS